



BarLabin Käyttöönotto-manuaali

Matleena Syrjä

2023 Laurea



Laurea-ammattikorkeakoulu

BarLabin Käyttöönotto-manuaali

Matleena Syrjä
Palveluelämysten tuottaminen ja
kehittäminen
Opinnäytetyö
Joulukuu, 2023

Matleena Syrjä

BarLabin Käyttöönottomanuaali

Vuosi

2023

Sivumäärä

71

Opinnäytetyö toteutettiin kehittämistehtävänä Laurea Ammattikorkeakoululle. Opinnäytetyön tarkoituksena oli luoda käyttöönottomanuaali uudelle restonomien oppimisympäristökokonaisuuden osalle sekä Laurea Living Labille, BarLabille. BarLab on baariluokka, jonka tarkoitus on toimia työelämälähtöisenä oppimisympäristönä restonomiopiskelijoille, mutta toimia myös kokous- ja luokkatilana. Opinnäytetyön tavoitteena luoda manuaali, eli ohjekirja, joka toimii apuna BarLabin käytössä ja opetuksessa. Manuaalissa määrittään tilan yhteiset säännöt ja selitetään tiivistetysti, kuinka luokan laitteita käytetään.

Opinnäytetyön viitekehys koostuu opetusympäristöjen, kuten Living Labien ja baariluokkien toiminnan kartoittamisesta. Tiedonhankinnassa hyödynnettiin haastatteluja, jotka toteutettiin paikan päällä opetusympäristöissä. Haastattelujen laji oli teemahaastattelu. Haastatteluja varten luotiin kaksi eri kysymyspatteristoa joista toinen kohdistui baariluokille, toinen Laurean Living Labille. Haastatteluista saatu aineisto analysoitiin aineistolähtöisellä sisällön analyysillä. Tilojen välistä vertailua suoritettiin benchmarking-taulukolla. Saaduista tiedoista pyrittiin keräämään parhaat toimintamallit opetusympäristöissä, sekä soveltamaan niitä manuaalissa.

Opinnäytetyön tuloksena saatiin aikaan BarLabin toimintaa tukeva manuaali. Manuaaliin on määritelty ohjeet tilassa toimimiselle, sen vastuhenkilöt, varastojen paikat, hävikin hallinta sekä ohjeet tilan laitteille. Opinnäytetyössä pyritään avaamaan manuaalin koostamisen vaiheita, sekä tutkimuksissa saatuja tuloksia. Manuaali toimii opinnäytetyöstä erillisenä tiedostona ja on näin ollen luettavissa opinnäytetyön liitteissä. Käyttöönottomanuaali on liitetty opinnäytetyöhön.

Jatkokehitysideoita käyttöönottomanuaalille ovat Living Lab -manuaali ja BarLabissa järjestettävän Laurean ulkopuolisten tahojen koulutuksen kartoitus.

Asiasanat: baariluokka, living lab, opetusympäristö, työelämälähtöisyys

Laurea University of Applied Sciences

Abstract

Degree Program in Hospitality Management and Service Design

Bachelor's Thesis

Matleena Syrjä

Designing a Using Manual For BarLab

Year

2023

Pages

71

This thesis was commissioned Laurea University of Applied Sciences as a development assignment. The purpose of the thesis was to create a manual for hospitality management students' new learning environment and Laurea Living Lab, BarLab. BarLab is a bar class, which is meant to be used as a working life-oriented learning environment for hospitality students. The objective of the thesis is to create a manual to help teaching and using BarLab. The manual includes the common rules of the class and short instructions on how to operate the different parts of BarLab.

The frame of reference of the thesis reviews study environments, such as Living Labs and bar classes and how they work. Interviews were used for data gathering in learning environments. Each interview was made in their respective learning environment. The interviews were based on themes. Two questionnaires were designed for the interviews for bar classes and for Laurea Living Labs. The data from the interviews was analyzed by literature-based analysis. The differences between the learning environments were analyzed in a theme table. The best operating models were collected from the materials and they were suited for the manual.

The manual for BarLab is the outcome of the thesis. The manual includes information on how BarLab works, who are responsible for BarLab, the storages of BarLab, how to manage the waste and how to use the machines in BarLab. The manual and the thesis are created as two different documents. The thesis includes the material collection for the manual and the results of the interviews. The manual is appended to the thesis. Further development ideas for BarLab were a Living Lab manual and a survey about the interest in education of Laurea's external parties.

Keywords: bar class, living lab, learning environment, working life orientation

Sisällys

1	Johdanto.....	9
2	Opinnäytetyön tausta ja tarkoitus	10
2.1	Laurea Ammattikorkeakoulu.....	10
2.2	Living Lab	11
2.3	BarLaurea	12
2.4	BarLab	12
3	Tutkimuksen tarkoitus.....	13
3.1	Tutkimuskohteet	13
3.1.1	Keski-Uudenmaan koulutuskuntayhtymä Keuda.....	14
3.1.2	Perho Liiketalousopisto	14
3.1.3	Stadin Ammatti- ja aikuisopisto	15
3.1.4	Kiertotalouden Living Lab	15
3.1.5	Digital Living Lab	15
3.1.6	Aistien tila ja menetelmä	16
4	Aineistonkeruumenetelmät	17
4.1	Teemahaastattelut.....	17
4.2	Havainnointi	19
5	Tutkimuksen toteutuminen ja tutkimusprosessin eteneminen.....	21
6	Aineiston keruu	22
7	Aineiston analyysi	23
7.1	Aineistolähtöinen sisällön analyysi	23
7.2	Benchmarking.....	25
8	Tutkimustulokset	27
8.1	Työelämälähtöinen oppimisympäristö.....	27
8.2	Opetus	29
8.3	Omavalvonta.....	31
8.4	Vastuu	33
8.5	Kiertotalous Living Lab	34
8.6	Digital Living Lab.....	35
8.7	Aistien tila ja menetelmä	36
8.8	Käyttöönottomanuaali.....	37
8.9	Saatavuus.....	38
8.10	Benchmarking taulukko	40
8.11	Yhteenveto haastatteluista ja Bechmarkkauksesta	45
9	Käyttöönottomanuaalin laatiminen	47
9.1	Manuaalin Johdanto.....	48

9.2	BarLabin yleiset säännöt	48
9.3	Vastuuhenkilöt.....	49
9.4	Varastointi	49
9.5	Inventaario	50
9.6	Hävikki	50
9.7	Käyttöohjeet laitteille & siivous ohjeet	51
9.8	Avaus- ja sulkulista	51
10	Pohdinta	53
	Lähteet.....	55
	Kuviot	57
	Taulukot	57
	Liitteet	58

1 Johdanto

Ammattikorkeakoulujen yksi päätavoite on valmistaa opiskelijoita työelämään. Työelämälähtöisyys näkyy opintojaksoilla esimerkiksi projektien ja toimeksiantojen muodossa. Opiskelijat vastaanottavat toimeksiantoja oikeilta yrityksiltä, ja kehittävät oikeaa työelämän toimintaympäristöä. Ammattikorkeakoulujen työelämälähtöisyyden tukemiseen on luotu myös erillisiä luokkatiloja. Nämä tilat kulkevat nimellä Living Lab. Living Labit toimivat tiloina, joissa kehittää, tukia ja kokoontua yhteen. Living Labeissa voidaan ideoida ja kehittää palveluita tai se voi toimia fyysisenä alustana esimerkiksi opetuksessa tai hanketoiminnassa.

Tämä opinnäytetyö toimii kehittämistehtävänä Laurea Ammattikorkeakoulun uudelle Living Labille nimeltä BarLab. BarLabin nimi viittaa baariluokkaan. BarLab toimii uutena osana Laurean restonomien oppimisympäristökokonaisuutta. Sen tarkoituksena on parantaa restonomiopiskelijoiden anniskelupuolen opetusta. Opinnäytetyössä luotiin käyttöönotto-manuaali BarLabille. Käyttöönotto-manuaalin ideana on toimia ohjekirjana BarLabin käytössä. Manuaaliin on koostettu ohjeet muun muassa tilan säännöistä ja siellä toimimisesta, varastoista sekä siivouksesta. Käyttöönotto-manuaali toimii opinnäytetyöstä erillisenä tiedostona, jotta sen käyttö BarLabissa olisi helpompaa. BarLabin käyttöönotto-manuaalin mallinäkömää esiintyy työn lopussa liitteessä 3.

Opinnäytetyön tietoperusta luotiin samankaltaisia opetusympäristöjä haastattelemalla ja benchmarkkaamalla. Haastattelumenetelmänä toimi teemahaastattelu ja haastattelun kohteina toisen asteen baariluokat sekä Laurea Living Labit. Haastattelun tulokset analysoitiin aineistolähtöistä sisällönanalyysia käyttäen. Lisäksi kaikista tutkimuskohteista kerättiin tietoa benchmarking- taulukkoon. Haastattelujen ja benchmarking- taulukon perusteella pyrittiin poimimaan parhaaksi todetut käytännöt BarLabin käyttöönotto-manuaaliin.

2 Opinnäytetyön tausta ja tarkoitus

Opinnäytetyön taustalla toimii Laurea ammattikorkeakoulun hanke Laurea Leppävaaran kampukselle. Leppävaaran kampukselle rakennettiin vuonna 2022 uusi opetusympäristö kampuksen restonomiopiskelijoille. Uusi opetusympäristö on baariluokka, joka kantaa nimeä BarLab. Nimen loppuosa *Lab*, viittaa opetusympäristön tarkoitukseen toimia myös Laurea Living Labina. Living Lab käsitteen alla toimii hyvin monenlaista määritelmää, mutta sen voidaan esimerkiksi määritellä olevan tutkimus- kehittämis- ja innovaatiotoimintaa yhdessä loppukäyttäjien kanssa (Ammattikorkeakoulujen neloskierre -hanke 2012 ,14). BarLabissa on tarkoitus opettaa restonomiopiskelijoille erilaisten juomien valmistusta ja tarjoilua. Opetustilan ollessa uusi, tarvitaan sen käyttöä varten käytännön ohjeistuksia muun muassa tuotteiden säilytykseen ja varastointiin, erilaisten laitteiden käyttöön, sekä tilan yleiseen siistinä pitoon.

Opinnäytetyö tehdään kehittämistyönä Laurea Ammattikorkeakoululle ja sitä kautta BarLaurealle. Kehittämistyön tarkoituksena on saada aikaan manuaali eli opaskirja BarLabin käyttöön. Käyttöönotto-manuaali on tarkoitettu kaikille BarLabin käyttäjille, lähtökohtaisesti kuitenkin opettajille. Manuaali pitää sisällään kaikki oleelliset ohjeistukset luokan toiminnan kannalta. Käyttöönotto-manuaalin tarkoitus on tehdä luokassa toimimisesta helpompaa ja reilua kaikille sitä käyttäville. Manuaalin avulla taataan, että tilat ja laitteet pysyvät puhtaina ja huollettuina jokaisen opetustilanteen jälkeen. Käyttöönotto-manuaalin on tarkoitus olla saatavilla BarLabissa ja sähköisenä BarLaurean henkilökunnalla.

2.1 Laurea Ammattikorkeakoulu

Laurea on ammattikorkeakoulu, jonka kampuksia toimii Uudenmaan alueella kuudella eri paikkakunnalla. Laurea toimii korkeakouluna, organisaationa ja työnantajana. Kaikilla Laurean koulutusaloilla keskeisessä osassa on työelämän käytännöntaitojen opiskelu aitojen työelämän toimeksiantojen kautta. Tällaisia toimeksiantoja ovat esimerkiksi projektit ja kehittämistehtävät. (Laurea Ammattikorkeakoulu, 2023.)

Laurean pedagogiikka pohjautuu kehittämispohjaiseen opettamisen malliin, Learning By Developing (LbD). Laurean pedagogisia linjoja ohjaavat opiskelija- ja oppimiskeskeisyys, osaamisperustaisuus, työelämälähtöisyys, ohjaus ja joustavuus. LbD tarkoittaa, että opiskelijat oppivat tutkimalla, pohtimalla ja kehittämällä yhdessä opettajien, opiskelijoiden ja työelämän kanssa. LbD piiriin kuuluvat myös muun muassa käytännöntaitojen harjoittelu, luovien ongelmanratkaisutaitojen kehittäminen sekä ammatillisen osaamisen kehittäminen. (Laurea Ammattikorkeakoulu 2023.)

Laurean palvelulupaus on ”Me olemme täällä sinua varten”. Tällä Laurea lupaa opiskelijoille hyvää oppimista, sekä yhteistyökumppaneille hyvää yhteistyökumppanuutta. Palvelulupaus on syntynyt jo vuosina 2013-2014. Palvelulupaus muodostettiin yhdessä henkilöstön, alumnien ja opiskelijoiden kanssa. Palvelulupauksen myötä opiskelijoille luvataan joustavaa, työelämälähtöistä opetusta yhdistettynä opetuksen palautteen antoon sekä ohjaukseen, sekä opintoja tukeviin palveluihin. (Laurea Ammattikorkeakoulu 2023.)

2.2 Living Lab

Käsitteenä Living Lab on saanut alkunsa 1990-luvulla Massachusetts Institute of Technologyssa (MIT), arkkitehtuuri ja kaupunkisuunnittelun professori William ”Bill” Mitchellin myötä. Hän johti MIT:n Media Labin tutkimusryhmiä, jotka etsivät uusia tapoja yhdistää suunnittelua ja teknologiaa. Living Lab -käsite on syntynyt MIT:ssä tehdyn tutkimuksen myötä, jossa työryhmä rakennutti tutkimusasunnon ja tarkkailivat siellä asuvien ihmisten toimintaa ja heidän suhdettaan teknologiaan jokapäiväisessä elämässään. Sanalla *Living*, viitattiin tuolloin aitoa kotiympäristöä imitoivaan tilaan, jossa tutkittiin asumista, sanalla *Lab* puolestaan ympäristössä käyttäjälähtöisesti toteutuvia tutkimusmenetelmiä. Living Lab käsite saapui Eurooppaan 2000-luvulla, jolloin se vakiintui tarkoittamaan lähes kaikkea käyttäjälähtöistä tutkimus- kehitys- ja innovaatiotoimintaa (TKI). Käytännössä Living Lab tarkoittaa toimintaa, jossa käyttäjä osallistuu ja osallistetaan tuotteiden ja palveluiden tutkimukseen, kehitykseen sekä innovointiin osana arkeaan. Suomessa Living Labit liittyvät pitkälti ammattikorkeakoulujen opetustarjontaan, sillä ammattikorkeakoulukenttä tarjoaa hyvät mahdollisuudet työelämän tarpeisiin tehtävään tutkimus- ja kehittämistyöhön. (Heikkanen & Österberg 2012, 12-13.)

Laurea Ammattikorkeakoulussa Living Lab suomennetaan tarkoittamaan elävää laboratoriota. Käsitteellä tarkoitetaan käyttäjälähtöisiä avoimen innovaation ekosysteemejä, jotka pyrkivät yhdistämään tutkimuksen ja innovaatiotoiminnan tosielämän toimintaympäristöissä. Living Labien tarkoitus on yhdistämään koulutus-, tutkimus- ja kehittämistyö sekä alueellinen kehittäminen yhdeksi kokonaisuudeksi. Yhteistyö tapahtuu yhdessä yritysten, kuntien, kaupunkien kuin esimerkiksi tutkimuslaitosten ja kansalaisten kanssa. Yhteistyön tarkoituksena on kehittää uusia tuotteita ja palveluita. (Laurea Ammattikorkeakoulu 2023.)

Living Lab tunnetaan myös käyttäjälähtöisen kehittämisen menetelmänä. Kehityskohteina voivat olla esimerkiksi yritysten ja järjestöjen tarjoamat palvelut. Menetelmää ei ole sidottu tiettyyn paikkaan, vaan tutkimus viedään sinne missä kehitetään. Living Lab menetelmää voidaan hyödyntää esimerkiksi ammattikorkeakoulujen opintojaksoilla. Muun muassa Mikkeli- hotelli- ja koulutuskeskus Heimarin palveluita on kehitetty asiakaslähtöisemmäksi menetelmän avulla. (Pasila 2013.)

2.3 BarLaurea

BarLaurea on Laurea Leppävaaran kampuksella toimiva opetusravintola, jonka palveluihin kuuluvat lounasravintola, á la carte ravintola, kahvila sekä kokous- ja cateringpalvelut. BarLaureassa Laurean ensimmäisen ja toisen vuoden restonomiopiskelijat suorittavat ravintola-toimintaan liittyviä harjoitteluvuoroja osana opintojaan. BarLaurea tarjoaa restonomiopiskelijoille myös mahdollisuuden puolivuotiseen esihenkilöharjoitteluun BarLaureassa. BarLaurean toimintaan ja raaka-aineisiin vaikuttavat vuodenajasta, lähiruoka ja luomu. (Laurea Ammattikorkeakoulu 2023.) BarLab toimii BarLaurea oppimisympäristön, sekä siitä vastaavan tiimin alaisuudessa. BarLaurean ravintolapäällikkö Taneli Kesäläinen toimii myös opinnäytetyön toimeksiantajana.

2.4 BarLab

Baariluokka eli BarLab on Laurea Ammattikorkeakoulun Leppävaaran kampukselle vuonna 2022 rakennettu uusi opetusympäristö, joka täydentää restonomiopiskelijoiden opiskeluympäristökokonaisuutta. Luokka on toteutettu yhteistyössä juoma-alan taustaa omaavien lehtoreiden, BarLaurea- oppimisympäristötiimin, Espoon Kaupungin, sisustusarkkitehtitoimiston KoKo3 sekä Dieta Oy:n kanssa. Oppimisympäristö sijaitsee yhdistetyssä tilassa 014-015 Leppävaaran kampuksella. Tilan tarkoituksena on tuottaa restonomiopiskelijoille juoma-alan opetusta monipuolisesti ja työelämälähtöisesti. BarLabissa on tarkoitus perusopetuksen lisäksi tuottaa ulkopuolisille tahoille myytäviä ja räätälöityjä koulutuskokonaisuuksia, tuotekehitysprojekteja Laurean avainkumppaneiden kanssa, sekä tilaisuuksia niin Laurean ulkoisille, kuin sisäisillekin tahoille. (Laurea Ammattikorkeakoulu 2023.)

3 Tutkimuksen tarkoitus

Tutkimusta ohjaa aina jokin tarkoitus tai tehtävä. Tutkimuksen tarkoitus ohjaa tutkijaa tutkimuksen strategisia valintoja tehdessä. Tutkimusstrategiaa luodessa on hyvä pohtia seuraavia asioita: Mikä on tutkimusongelman muoto, onko se luonteeltaan kartoittava, pyrkiikö se kuvaamaan tapahtumaa vai jonkin ilmiön vaihtelevia ilmentymiä vai yrittääkö se selittää jotakin sosiaalista ilmiötä. Tutkimuksen tarkoitusta voidaan luonnehtia neljän pääpiirteen avulla. Näitä piirteitä ovat kartoittava, selittävä, kuvaileva ja ennustava. Tutkimukseen voi kuitenkin sisältyä useampi tarkoitus ja tarkoitus voi myös muuttua tutkimuksen edetessä. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2013, 137-138.)

Kartoittavassa tutkimuksessa katsotaan mitä tapahtuu tutkimuksen edetessä. Sen ideana on selvittää vähän tunnettuja ilmiöitä ja etsiä uusia näkökulmia sekä kehittää hypoteeseja. Kartoittavan tutkimuksen tutkimusote on usein kvalitatiivinen kenttätutkimus tai tapaustutkimus. (Hirsjärvi ym. 2013, 138.) Käyttöönottomanuaalissa tutkimuksen tarkoitusta ohjasi kartoittava piirre. Opinnäytetyössä tutkittiin BarLabin kaltaisia opetusympäristöjä, kuten Living Labia sekä toisen asteen baariluokkia. Baariopetus Ammattikorkeakoulu maailmassa on toistaiseksi vähän tunnettu ilmiö. Tutkimuksen tarkoituksena oli selvittää, miten baariluokka opetus toimii tutkimuskohteissa, sekä mitä asioita baariopetuksessa tulee huomioida. BarLabin toimissa Living Labina, on hyvä kartoittaa myös Living Labien toimintaa. Tarkoituksena oli hahmottaa, miten Living Labit toimivat tiloissa ja opetuksessa, sekä millaisia asioita Living Labin toiminnassa tulisi ottaa huomioon. Tutkimuksessa oli myös kiinnostuttu siitä, onko Living Labeilla joitakin yhdistäviä käytänteitä. Tutkimuksen lopputuloksena oli tarkoitus saada aikaan manuaali BarLabin käyttöön. Manuaalissa oli tarkoitus määrittää tutkimuksen perusteella, miten BarLab toimii ja miten siellä toimitaan. Manuaali tullee olemaan saatavilla niin digitaalisessa kuin fyysisessä muodossa.

3.1 Tutkimuskohteet

Tutkimuksessa haastattelun kohteeksi valitaan aina ne tahot, joita tutkittava ilmiö koskettaa (Kananen 2015, 146). Opinnäytetyön tutkimuskohteina toimivat kolme eri ammattikoulun baariluokkaa, sekä kolme erilaista Laurean Living Labia. Tutkimuskohteet valittiin yhteistyössä opinnäytetyön toimeksiantajan kanssa. Tarkoituksena oli tutkia ja benchmarkata samankaltaisia oppimisympäristöjä, sekä niiden toimintametoja ja hyödyntää niitä BarLabin käyttöönottomanuaalissa. Tietoa kerättiin tutkimuskohteista paikan päällä tehdyillä haastatteluilla.

Baariluokkien tutkimuskohteita valitessa pohdittiin sijainnillisesti lähimpiä opetusympäristöjä, joissa on baariluokka. Baariluokista tutkimuskohteiksi valituivat Perho liiketalousopisto Töölön kampus, Keski-Uudenmaan koulutuskuntayhtymä (Keuda) Järvenpään kampus ja Stadin ammatti- ja aikuisopisto (Stadin AO) Roihupellon kampus.

Living Labien osalta tutkimuksessa haluttiin vertailla nimenomaan Laurean Living Labeja, mikä vaikutti tutkimuskohteiden valintaan. Näiden valintaa vaikutti myös Laurean nettisivut, joista saatiin alustavaa tietoa Living Labeista. Laurean Living Labeista tutkimuskohteiksi valittiin Kiertotalouden Living Lab, Digital Living Lab sekä Aistien Menetelmien tila.

3.1.1 Keski-Uudenmaan koulutuskuntayhtymä Keuda

Keski-Uudenmaan koulutuskuntayhtymä Keuda on ammatillisen koulutuksen järjestäjä Keski-Uudellamaalla. Se on saanut alkunsa jo vuonna 1955 kun Järvenpään kauppalhallitus kutsui lähialueen kunnat keskustelemaan Keski-Uudenmaan ammattikoulutusasioista. Nykyään Keudan kampuksia löytyy niin Järvenpäästä, Keravalta, Mäntsälästä, Nurmijärveltä, Sipoosta, Tuusulasta kuin verkosta. Keudan toiminta-ajatuksena on tuottaa opiskelijoille ja työelämälle yksilöllisiä, vaikuttavia koulutus- ja kehittämispalveluita. (Keuda 2023.)

Ravintola- ja cateringalan perustutkinto Keudassa kestää yhdestä kolmeen vuoteen. Päivätoteutuksen opetuspaikkoina toimivat Järvenpään, Keravan, Nurmijärven ja Mäntsälän kampukset. (Keuda 2023.) Opinnäytetyössä haastattelun kohteena toimii Keuda Järvenpään kampus.

3.1.2 Perho Liiketalousopisto

Perho liiketalousopisto on yksityinen ammatillinen oppilaitos, jossa tarjotaan opetusta mm. matkailu-, ravintola- ja liiketoiminta-aloilla. Oppilaitoksen perustehtävä on kouluttaa ravintola-, matkailu- ja liiketoiminta-aloille ammattitaitoisia osaajia. Lisäksi Perhossa toimii Urhea-linja, joka tukee urheiluvien opiskelijoiden kaksoisuran rakentamista yksilöidysti. (Perho liiketalousopisto 2023.)

Perhon kampuksia löytyy Töölöstä, Malmilta ja verkossa. Ravintola- ja catering alan pääsääntöinen opetuspaikka on Töölön kampuksella, jossa sijaitsee myös opetusravintola Perho. Perhossa opiskelija pääsee oppimaan työelämälähtöisiä taitoja niin opetusravintola Perhossa kuin työelämässä Suomessa ja ulkomailla. Opiskelija voi rakentaa opintotaipaleestaan oman näköisensä yhdistämällä valitsemaansa osaamisalaan valinnaisia tutkinnonosia esimerkiksi matkailu- tai liiketoiminnan perustutkinnosta. (Perho liiketalousopisto 2023.)

3.1.3 Stadin Ammatti- ja aikuisopisto

Stadin Ammatti- ja aikuisopisto (Stadin AO) on Suomen suurin ammatillista perustutkintoa, sekä täydennyskoulutuksia tarjoava oppilaitos, jonka kampuksia löytyy ympäri Helsinkiä. Opetusta tarjotaan nuorille, aikuisille ja organisaatioillekin. Stadin AO tarjoaa käytännönläheistä opiskelua sekä monimuotoista työelämäyhteistyötä. Opetuksessa opiskelijoiden aikaisemmin suoritettu osaaminen huomioidaan opetuksen suunnittelussa. Työelämäyhteistyötä puolestaan tehdään niin pienien kuin suurien työnantajien ja konsernien kanssa. (Stadin AO 2023.)

Stadin AO:n opintotarjonnasta löytyy muun muassa 30 eri tutkintoa, joista yksi on ravintola- ja catering-alan perustutkinto. Tutkinnon kautta voi kouluttautua kokiksi tai tarjoilijaksi. Kyseisen tutkinnonosan koulutusta järjestetään Roihupellon kampuksella. Tarjoilijan tutkinnon perusteisiin kuuluu ruokien ja juomien tarjoilu. (Stadin AO 2023.)

3.1.4 Kiertotalouden Living Lab

Kiertotalous Living Labin tavoite on lisätä kiertotalous osaamista Laurea Ammattikorkeakoulussa. Osaamista pyritään lisäämään kiertotalouteen liittyvien opintojaksojen sekä oppimissisältöjen avulla. Kiertotalous Living Lab mahdollistaa opiskelijoiden ja Laurean kumppaniorganisaatioiden yhdessä kehittämisen tarjoamalla kehittämis- ja opinnäytetyöprojekteja opiskelijoille. Opiskelijoiden tarkoituksena on kehittää kiertotalousratkaisuja kumppaniorganisaatioille. (Laurea Ammattikorkeakoulu 2023.)

Koko Laurean henkilöstön kiertotalousosaamista pyritään parantamaan tarjoamalla mahdollisuuksia osaamisen kehittämiseen sekä yhteistyöhön muiden kiertotaloudesta kiinnostuneiden kanssa. Kiertotalouden Living Lab toimii linkkinä kiertotaloudesta kiinnostuneiden toimijoiden välillä. Living lab kokoaa aiheeseen liittyvän tiedon ja tutkimuksen kaikkien toimijoiden saataville. Lisäksi Living Lab mahdollistaa eri organisaatioiden välisen verkostoitumisen ja organisaation kehittämisen. (Laurea Ammattikorkeakoulu 2023.)

3.1.5 Digital Living Lab

Digital Living Labin pedagoginen perusta pohjautuu Laurean kehittämispohjaiseen malliin LbD (Learning by development). Digital Living Lab ei ole ainoastaan oppimisympäristö, vaan myös tila, jossa voidaan työskennellä ja kehittää. Opiskelijat osallistuvat tosielämän kehittämistehtäviin, jotka vaativat heiltä tavoitteiden asettamista, tiedonhankintaa, kommunikaatiota, yhteistyötä sidosryhmien kanssa sekä ajanhallintaa. Digital Living Labin uusi teknologia pitää sisällään muun muassa robotiikan, virtuaaliodellisuuden 3D-mallinnuksen. Teknologiaa voidaan hyödyntää opetuksessa ja asiakasprojekteissa. (Laurea Ammattikorkeakoulu 2022.)

Digital Living Lab mahdollistaa opiskelijoilleen myös projektioppimisen. Projektit toteutetaan usein Laurean yrityskumppaneille. Projektien hankaluusaste on suhteutettu niistä saatavaan opintopistemäärään. Projektien eteneminen vaatii opiskelijalta kommunikaatio-, ajankäyttö- ja ryhmätyötaitoja, sekä vastuuntuntoisuutta ja halua oppia. (Laurea ammattikorkeakoulu 2022.)

3.1.6 Aistien tila ja menetelmä

Aistien tilan ja menetelmän konsepti on kehittynyt Laurea-ammattikorkeakoulun hankkeesta. Vuonna 2008, Laureassa käynnistyi hanke elämyksellisen ja kohtaamista edistävän tilan käytöstä opetuksen ja sosiaalityön menetelmänä. Tilan taustalla toimiva toimintatapa ja malli pohjautuu aisteja stimuloivan tilan käyttämiseen. Aistien tilalle ja menetelmälle tyypillistä on moniaistisuuden hyödyntäminen, vuorovaikutuksen, hyvinvoinnin ja opetuksen edistäminen sekä erilaisten toimijoiden yhteistyö. Aistien tila sijaitsee Tikkurilan kampuksella. (Laurea 2023.)

Aistien-menetelmä tarkoittaa menetelmää, jossa hyödynnetään Aistien tilaa esimerkiksi oppimisympäristönä tai kohtaamisalustana. Aistien tilassa keskiössä ovat moniaistiset kokemukset ja elämykset, jotka rakentuvat tilan helpon muokattavuuden avulla. Tilaan voi luoda elämyksellisiä kokonaisuuksia elementtien kuten videoiden, tuoksujen ja kuvien avulla. Nämä elementit johdattelevat käyttäjät aina uusiin ympäristöihin. Aistien tilan ydin on siinä, että tilan teknologia on helppokäyttöistä, sekä tila näppärästi muokattavissa. Tilan ei tarvitse olla esimerkiksi kiinteä luokkatila, vaan menetelmän toteutus onnistuu myös mukaan otettavalla telalla. Laureassa on olemassa Aistien tila ja telta. (Aistien 2022.)

4 Aineistonkeruumenetelmät

Laadullisella tutkimusmenetelmällä toteutetussa tutkimuksessa tutkimusaineisto kerätään aina jostakin ihmisen tuottamasta materiaalista tai asiasta, kuten puhe, valokuvat tai elämäkerrat. Kaikki ihmisen tuottama materiaali kertoo jotakin kyseisen henkilön laadullisista kokemuksista. Usein laadullisen tutkimuksen tutkimusmenetelmäksi valituu haastattelu, koska ihmisen kokemukset halutaan saada selville puheen muodossa. Laadullisessa tutkimuksessa haastattelumuotoina toimivat teemahaastattelu, lomakehaastattelu sekä avoin haastattelu. (Vilkkä 2015, 122-123.)

Laadullisessa tutkimuksessa aineistona toimivat erilaiset dokumentit, jotka voivat olla sekundaarisia, eli valmiiksi olemassa olevia tai primäärisiä eli itse koostettuja aineistoja. Primääriaineiston keräämiseen voidaan käyttää kentällä suoritettavia aineistonkeruumenetelmiä, kuten haastatteluja ja havainnointia. Menetelmän valintaan tulee vaikuttaa tutkimusongelma sekä tutkimukselliset perusteet, menetelmää ei voi valita mieltymyksen perusteella. Keräystä aineistosta tehdään lopulta analyysi sekä käydään läpi johtopäätökset. (Kananen 2019, 28-30.) Käyttöönottomanuaalia varten tehdyissä aineistonhankinnoissa menetelminä toimivat teemahaastattelu, sekä havainnointi. Saatu aineisto on primääriaineisto, eli se on koostettu itse.

4.1 Teemahaastattelut

Teemahaastattelu tunnetaan myös nimellä puolistrukturoitu haastattelu. Teemahaastattelussa tutkimusongelmasta poimitaan ne aiheet ja teemat, jotka ovat tutkimusongelman kannalta oleellisia. Teemojen järjestyksellä ei ole haastattelun aikana merkitystä, tärkeintä on kerätä tietoa kaikista teemoista. Teemojen kuitenkin tulisi olla vastaajan kannalta luotettavassa järjestyksessä. (Vilkkä 2015, 124.)

Teemahaastattelussa haastattelu etenee tiettyjen etukäteen valittujen teemojen ja niihin valittujen tarkentavien kysymysten pohjalta. Etuna on, että kysymyksiä voidaan syventää ja tarkentaa haastattelulta saatujen vastauksien perusteella. Teemahaastattelu korostaa haastattelutavien omia tulkintoja tutkittavasta asiasta. Teemahaastatteluissa yhdenmukaisuuden aste vaihtelee. Haastattelija saa valita oman mielensä mukaan, kysyykö kaikilta haastateltavilta samat kysymykset samassa järjestyksessä, vai jättääkö tiettyltä henkilöiltä jotain kysymättä. Teemahaastattelussa ei kuitenkaan voi kysellä mitä tahansa, vaan kysymysten tulisi löytää vastauksia tutkimuksen tarkoituksen mukaisesti. (Tuomi & Sarajärvi 2018, 87-88.)



Kuvio 1: Baariluokkahaastattelujen teemat

Baariluokkien haastattelujen teema-alueita luodessa mietittiin, mitkä ovat baariluokan toiminnan kannalta oleellisia teemoja. Oleellisiksi teemoiksi osoittautuivat kuviossa 1 näkyvät teemat: opetus, omavalvonnin toteutus, vastuuhenkilöt, erityistilanteet, käyttöönotto-manuaali sekä muuta mielenkiintoista. Oleellisia näistä teemoista tekee niiden merkitys baariopeutusympäristössä. Esimerkiksi omavalvonnin toteutus on baariopeutusympäristössä tärkeää, koska omavalvontasuunnitelmalla yritys pyrkii arvioimaan riskejä omassa toiminnassaan, sekä kertoamaan kuinka riskejä ennaltaehkäistään. Omavalvonta suunnitelma on asiakirja, jossa palvelun tuottaja määrittää keskeiset toimenpiteet, jolla palvelun tuottaja valvoo toimintayksikköään, sen henkilökuntaa sekä tuottamia palveluja (Aluehallintavirasto 2023). Baariopeutusympäristössä alkoholin käsittely on omavalvonnin piiriin kuuluva asia, samoin puhtaanapitoon sekä hygieniaan liittyvät toimet. Teemapakettiin valittiin myös avausteema, hankkeen ja haastateltavan tausta. Kyseisten teema-alueen ajateltiin olevan benchmarking -taulukon kannalta hyödyllisiä, sillä taulukossa pystyttäisiin vertailemaan myös baariluokan taustoja ja historiaa. Taustan ja historian ymmärtäminen puolestaan auttaa tulkitsemaan tilojen nykyisiä käytänteitä.



Kuvio 2: Living Lab -haastattelujen teemat

Baariluokkiin ja Living Labeihin tehtyjen haastattelujen teema-alueet eroavat hieman toisistaan, kuten kuvio 2 osoittaa. Tämä johtuu ympäristöjen keskinäisistä eroista. Esimerkiksi omavalvonnan teema-alue ei ollut Living Labien kannalta oleellinen, sillä haastattelujen kohteina toimivat Living Labit eivät tarvitse omavalvontasuunnitelmaa toimiakseen. Kyseisten tilojen ideana ei ole tuottaa eikä myydä palvelua, eikä niiden toimintaan sisälly erityisvalvontaa vaativia toimenpiteitä. Täten niiden ei tarvitse luoda omavalvontasuunnitelmaa. Omavalvonnan teema-alue päädyttiin korvaamaan tilan saatavuudella. Tilan saatavuus oli BarLabin kannalta oleellinen teema, sillä manuaalia varten haluttiin selvittää, miten muut Living Labit ovat Laureassa saatavilla esimerkiksi ulkoiseen käyttöön ja muuhun opetukseen ja työskentelyyn.

4.2 Havainnointi

Havainnointi tiedonhankintamenetelmänä sopii tilanteisiin, kun tutkittavasta asiasta tai ilmiöstä tiedetään hyvin vähän tai ei laisinkaan. Havainnoinnin avulla on helppo nähdä asiat oikeissa yhteyksissään sekä monipuolistaa kerättyä tietoa. Havainnointi on helppo yhdistää muihin tutkimusmenetelmiin, kuten haastattelun yhteyteen. (Tuomi & Sarajärvi 2018, 93-94.)

Havainnointi on yhteinen ja välttämätön perusmenetelmä kaikille tieteen haaroille. On esitetty, että kaikki tieteellinen tieto olisi havaintopohjaista. Esimerkiksi käyttäytymistieteissä tutkija tekee tutkittavasta arkihavainnoja, sekä muita systemaattisia havainnoja. Havainnointi sopii tutkimusmenetelmänä erityisesti vuorovaikutussuhteiden arviointiin. Havainnointi on tapa saavuttaa myös sellaista tietoa, josta tutkittavat eivät välttämättä halua puhua. (Hirsjärvi & Hurme 2004, 37-38.)

Havainnointia hyödynnettiin haastattelujen yhteydessä sekä benchmarking -taulukkoa tehdessä. Haastattelujen yhteydessä tehtiin havainnoja muun muassa opetustilojen ulkonäköön, laitteistoon ja välineistöön liittyen. Havaintojen sekä haastattelujen pohjalta täytettiin benchmarking- taulukkoa.

5 Tutkimuksen toteutuminen ja tutkimusprosessin eteneminen

Tutkimuksen toteutus aloitettiin miettimällä haastattelujen teema-alueet, sekä niiden apukysymykset. Alussa kysymyspaketteja oli kolme erilaista, baariluokille, Living Labeille, sekä hankkeeseen osallistuneelle henkilökunnalle. Lopulta hankkeen henkilökunnan haastatteleminen jätettiin pois, koska BarLabista löytyi paljon kysymyksiin vastaavaa tietoa Laurea Ammattikorkeakoulun nettisivujen kautta, eikä sen koettu olevan käyttöönottomanuaalin luomisen kannalta oleellista.

Kysymyspakettien jälkeen luotiin alustava, kiinnostuksenkohteita tukeva benchmarking -taulukko. Taulukon tarkoitus oli helpottaa havainnointia, sekä listata tiivistetysti kussakin ope- tusympäristössä toteutuvat asiat. Tämän jälkeen kohteita voitiin vertailla helposti keskenään. Benchmarking -taulukon luomisen jälkeen lähetettiin haastattelupyynnöt kohteisiin, joita oli- vat ammattikouluista Keuda, Perho, sekä Stadin AO. Living Labeista haastattelupyynnöt lai- tettiin Kiertotalouden Living Labiin, Digital Living Labiin ja Aistien tilaan.

6 Aineiston keruu

Haastatteluista ensimmäinen tapahtui 27.3.2023 ja viimeinen 11.5.2023. Kaikki haastattelut tapahtuivat tutkittavassa tilassa, eli joko baariluokassa tai Living Labissa. Haastateltaville ei lähetetty haastattelun teemoja sekä apukysymyksiä etukäteen. Heille kuitenkin kerrottiin haastattelujen käyttötarkoitus sekä käsiteltävä teema, eli baariluokkien ja Living Labien toiminnan kartoitus. Poikkeuksena toimi Kiertotalouden Living Lab, josta kysymykset teemoineen pyydettiin etukäteen.

Haastattelut etenivät haastattelijan johdatuksella. Haastateltaville kerrottiin aina uuteen teema-alueeseen siirryttäessä, mitä aihetta käsitellään seuraavaksi. Lisäksi heidän vastauksiensa pohjalta esitettiin lisäkysymyksiä, jos oli mahdollista. Haastattelujen aikana tiloissa ei asioinut muita tekijöitä, ainoastaan haastattelija sekä haastateltavat. Haastattelujen kesto oli pisimmillään tunnin, lyhyimmillään 20 minuuttia. Kaikki haastattelut äänitettiin ja litteroitiin, eli kirjoitettiin puhtaaksi toteutumisen jälkeen. Myös benchmarking- taulukkoa täytettiin suunnitellusti. Tämän jälkeen suoritettiin aineistojen analyysi. Analysointitekniikaksi valittiin aineistolähtöinen sisällön analyysi.

7 Aineiston analyysi

Haastattelujen ja havainnoinnin tuloksia analysoidaan aineistolähtöisellä sisällön analyysillä, sekä benchmarking-menetelmällä. Aineistolähtöisen sisällön analyysin tarkoituksena on analysoida aineistoa ja luoda siitä teoreettinen kokonaisuus. Benchmarkkausta puolestaan hyödynnetään haastattelujen kohteiden välisessä vertailussa, sekä havaintojen listauksessa.

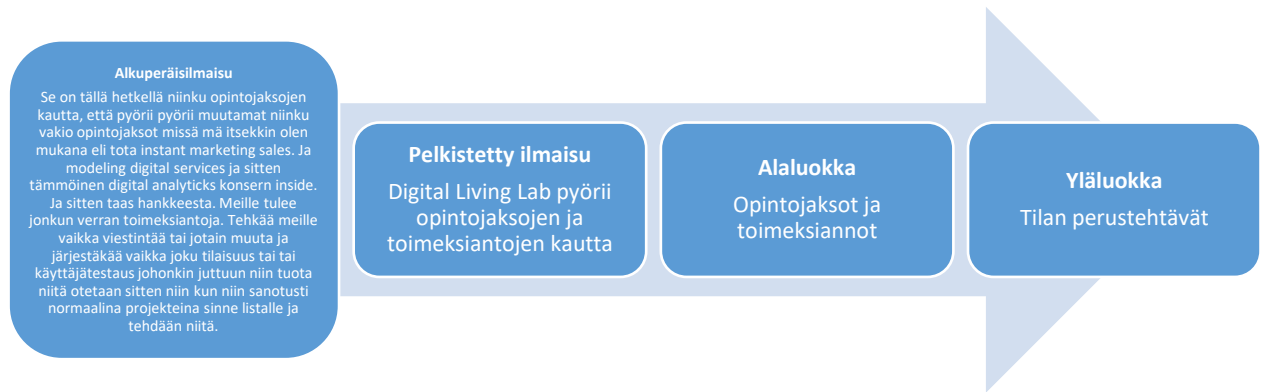
7.1 Aineistolähtöinen sisällön analyysi

Aineistolähteinen sisällön analyysi pyrkii luomaan aineistosta teoreettisen kokonaisuuden. Analyysiyksikköjen valintaa ohjaa tutkimuksen tarkoitus, eikä täten analyysiyksikköjen tulisi olla etukäteen harkittuja ja mietittyjä. Koska analyysin oletetaan tapahtuvan aineistolähtöisesti, ei tutkijan aikaisemmalla tiedolla aiheesta pitäisi olla mitään vaikutusta lopputulokseen. (Tuomi & Sarajärvi 2018, 108.)

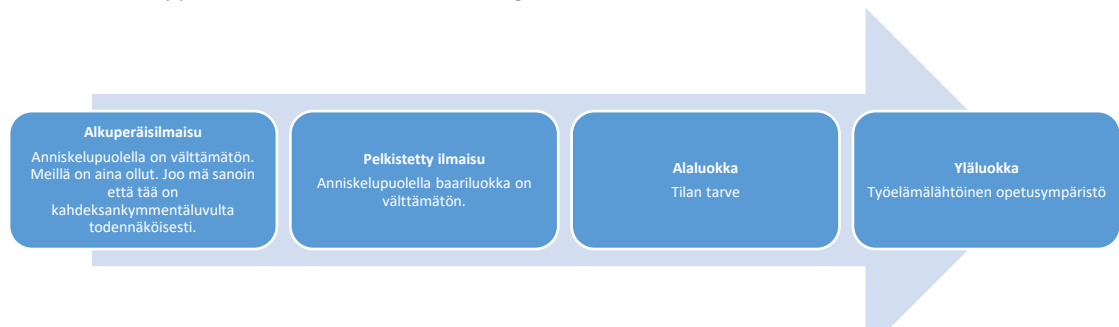
Aineistolähtöinen sisällön analyysi lähtee liikkeelle aineiston rajaamisesta. Aineistosta pyritään rajaamaan pois asiat, jotka eivät ole tutkimuksen osalta kiinnostavia ja oleellisia. Kiinnostavat asiat merkitään ja erotellaan muusta aineistosta. Sen jälkeen ne luokitellaan, teemoitellaan ja tyypitellään. Tämän jälkeen niistä kirjoitetaan yhteenveto. (Tuomi & Sarajärvi 2018, 104.)

Aineistolähtöinen sisällönanalyysi sopi haastattelujen analysointitavaksi parhaiten, koska manuaalissa on tarkoitus soveltaa haastatteluissa ilmenevää tietoa. Analyysi aloitettiin tekemällä päätös siitä, mikä haastatteluissa kiinnostaa ja mikä on tutkimuksen osalta oleellista. Avainajatus haastatteluissa oli selvittää, miten BarLabista saadaan toimiva opetusympäristö ja mitä sen käyttöönotossa tulisi ottaa huomioon. Tämän ajatuksen perusteella, aineistosta lähdettiin rajaamaan pois tutkimuksen kannalta epäoleellista tietoa.

Analyysit toteutettiin kahdessa erässä, baariluokat omassaan ja Living Labit omassaan. Haastatteluista poimittiin aluksi omiin taulukkoihin kiinnostavat ilmaukset niiden alkuperäisessä muodossa, jonka jälkeen ne pelkistettiin. Tämän jälkeen suoritettiin luokittelu siten, että samaa asiaa kuvaavat pelkistetyt ilmaukset saivat yhteisen luokan, jolla on sisältöä kuvaava nimi, eli alaluokan. Nämä kyseiset luokat yhdistettiin vielä yhteisen kattokäsitteen eli yläluokan alle, joka kuvaa niitä kaikkia. Kuvioissa 3 ja 4 esiintyy esimerkit baariluokka, sekä Living Labien analyysien toteutuksesta.



Kuvio 3: Analyysin etenemisen kaava Living Lab



Kuvio 4: Analyysin etenemisen kaava baariluokat

Kuvioiden 3 ja 4 ensimmäisissä ruuduissa näkyvät alkuperäisilmaukset. Alkuperäisilmaukset ovat suoraan lainattuja ilmauksia haastateltavan vastauksista. Seuraavana vuorossa on pelkistetty ilmaus, joka on tiivistys haastateltavan sanoista. Tämän jälkeen on vuorossa alaluokat. Alaluokat koostuvat pääsääntöisesti yksittäisistä sanoista. Niiden tarkoitus on kuvata pelkistettyä ilmausta. Pelkistetyn ilmauksen jälkeen tulee yläluokka. Yläluokan on tarkoitus toimia kattokäsitteenä alaluokille. Luokittelua voisi jatkaa niin pitkälle, kuin uusia kattokäsitteitä ilmenee.

7.2 Benchmarking

Benchmarking on vuorovaikutuksellisen oppimisen menetelmä, jossa toiminnallisia malleja kerätään esimerkiksi omilta esikuvilta ja sovelletaan omaan toimintaan toiminnan parantamiseksi. Benchmarking on keskinäisten tahojen vertailua, arvioimista ja sekä toiminnasta oppimista. (Hotanen, Laine & Pietiläinen 2001, 7-8.) Benchmarking- taulukossa vertaillaan keskenään baariluokkia sekä Living Labeja. Näistä opetusympäristöistä pyritään poimimaan BarLabille hyödyllisiä toimintatapoja. Benchmarking tulokset tiivistetään taulukoiden 1 ja 2 mukaisiin taulukkoihin. Koska baariluokat ja Living Labit ovat keskenään erilaisia opetusympäristöjä, vertaillaan niitä erikseen. Näin ollen syntyy kaksi benchmarking- taulukkoa, toinen baariluokkien toimintamalleista ja toinen Living Labeista.

Baariluokkien toiminta	Keuda	Perho	Stadin AO
Tila on valmistunut			
Tila toimii myyntikäytössä			
Koulutetaan ulkopuolisia			
Omavalvonta suunnitelmat erikseen baariluokalle			
Omavalvontasuunnitelmat koko yksikölle			
Oppimateriaali			
Opetus			
Tilan tarkoitus			
Ohjeet laitteista			
Ohjeet siivoukseen			
Kuka vaan voi käyttää			
On olemassa manuaali tilan käyttöön			
Määritetty vastuuhenkilö			
Erikoistilanteet			

Taulukko 1: Benchmarking -taulukko, Baariluokat

Taulukoissa 1 ja 2 on kuvattuna tyhjät benchmarking-taulukot. Taulukoiden avulla tullaan vertailemaan baariluokkia sekä Living Labeja ja niissä toteutuvia käytänteitä. Osa tiedoista kirjoitetaan taulukkoon, osa toteutuvista asioista merkitään rastilla (x). Vain osittain toteutuvat asiat tullaan merkitsemään puolirastilla (/).

Living Labien toiminta	Digital Living Lab	Kiertotalous Living Lab	Aistien tila ja Menetelmä
Tila on valmistunut			
Tilan tarkoitus			
Voidaan hyödyntää opetuksessa			
Tehdään tutkimusta			
Kehitetään tuotteita / asiakaslähtöisiä ratkaisuja			
Hyödynnetään teknologiaa			
Vaatii erikoisia valvontatoimenpiteitä			
Saatavilla kaikille (Laurean sisäiset ja ulkoiset tahot)			
On nimetty vastuuhenkilö			
On käyttöönottonauali			

Taulukko 2: Benchmarking -taulukko, Living Labit

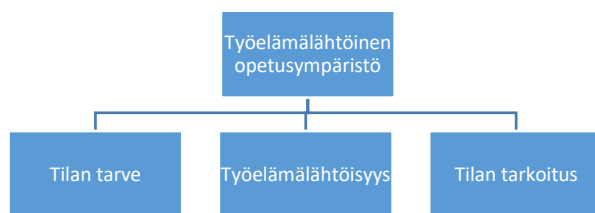
8 Tutkimustulokset

Tutkimustuloksissa saatiin selville, millaisia ajatuksia ja käytänteitä baariluokkien ja Living Labien toiminnan taustalla on. Niitä avataan tarkemmin seuraavissa alaluvuissa. Esille nous-
sutta tietoa ja hyviä käytänteitä pyritään hyödyntämään käyttöönotto-manuaalissa.

Baariluokkien ja Living Labien analyysit suoritettiin aluksi erikseen. Tämä johtuu tiloihin koh-
dennettujen haastattelujen eroavaisuuksista ja haastattelujen eroavista teemoista, esimer-
kiksi omavalvonta ja saatavuus. Joitakin alakäsitteitä kuitenkin pystyttiin yhdistämään saman
yläkäsitteen alle, esimerkiksi käyttöönotto-manuaaliin liittyviä käsitteitä. Nämä on erikseen
kerrottu ja perusteltu erikseen alaluvussa.

8.1 Työelämälähtöinen oppimisympäristö

Baariluokissa käytyjen haastattelujen tuloksena voidaan sanoa, että baariluokan tarkoitus on
olla työelämälähtöinen oppimisympäristö. Tästä oltiin haastateltavien keskuudessa yksimieli-
siä. Työelämälähtöisyyttä opetusympäristössä tuetaan jo sillä, että tilat on pyritty rakenta-
maan autenttiseksi baariympäristöksi. Opetuksen kuvattiin olevan monipuolisempaa, jos luok-
katila on oikean baarin kaltainen. Baari-opetuksen tarkoituksena on valmistaa opiskelijoita
työelämään käytännönopetuksen ja projektien avulla. Baariluokassa opetellaan toimimista oi-
keassa baarissa tiskin takana, juomien reseptiikkaa ja sen soveltamista sekä juomien tarjoi-
lua. Työelämälähtöisen oppimisympäristön alaluokat koostuvat tilan tarpeesta ja tarkoituk-
sesta, sekä työelämälähtöisyydestä.



Kuvio 5: Työelämälähtöisyyden alaluokat

Jokaisen baariluokkahankkeen taustalla on toiminut tarve työelämälähtöisestä oppimisympäristöstä anniskeluopolelle. Tähän ovat vaikuttaneet ammattikouluissa tutkinon osien uudistuminen, jonka mukana anniskeluopetusta ammattikouluissa uudistettiin. Samaan aikaan baariluokan hankkimisesta tuli erittäin suotavaa opetuksen kannalta. Ennen baariluokkien hankintaa tarjoilijaopiskelijat harjoittelivat juomien tarjoilua ja reseptiikkaa esimerkiksi luokkatiloissa. Baariluokan myötä heille on saatu oma tila, jossa harjoitella ammatilleen oleellisia taitoja.

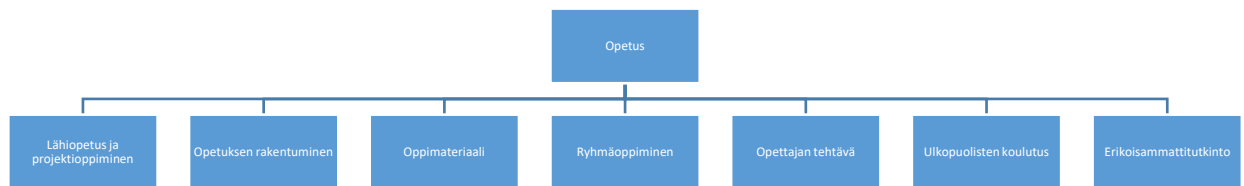
Työelämälähtöinen oppisympäristö kuvaa myös baariluokkien tarkoitusta. Baariluokan avulla pyritään valmistamaan opiskelijoita työelämään. Tällöin parhain tapa oppia on autenttinen oppimisympäristö. Tässä tilanteessa se on baariluokka, jossa opiskelija pääsee baaritiskin takana harjoittelemaan ammatilleen hyödyllisiä taitoja.

Työelämälähtöinen opetus ja sen käytänteet koostuvat muun muassa juomien valmistuksesta ja tarjoilusta sekä baarilaitteiden ja -välineiden käytöstä. Baariopetuksen yhteydessä opiskelijoille opetetaan myös baaritetikettiä, eli kuinka baarissa toimitaan, miten asiakkaille puhutaan ja millaisia tapoja tiskin takana on. Joissakin haastattelukohteissa kerrottiin, että opettaja luo ennen opetusta opiskelijoille avaus- sekä sulkulistat, joiden avulla opiskelijat pääsevät harjoittelemaan baarin avausta ja sulkemista. Listat pyrittiin tekemään samalla tavalla, kuin avaaminen ja sulkeminen menisi oikeassa baarissa. Opiskelijat saapuivat oppitunneille vielä eri aikoihin, ikään kuin he olisivat tulossa työvuoroon. Aikaisemmin tulleet opiskelijat pääsivät myös poistumaan tunnilta aikaisemmin, myöhemmin tulleet jäivät hoitamaan loput siivoukset.

”Rakenna luokka sillä lailla, kuin se olisi oikea baari”, annettiin neuvoksi haastattelujen yhteydessä. Tätä lausetta pyrittiin käyttämään pohja-ajatuksena BarLabin käyttöönottomanuaalissa. Lauseen avulla baariluokan työelämälähtöisyyttä pystyttiin tarkastelemaan astetta syvemmältä. Huomio kiinnittyi tämän myötä myös siihen, mitä oikeissa baareissa opetetaan ja millaisia käytänteitä niissä on.

8.2 Opetus

Opetuksen alaluokat koostuvat opetukseen liittyvistä tekijöistä, kuten ryhmäoppimisesta, oppimateriaalista sekä opettajan tehtävistä. Opetukseen liittyvää materiaali on oleellista BarLabin toiminnan kannalta, tilan toimiessa oppimisympäristönä. Opetuksen alaluokissa ei ollut merkittäviä poikkeamia baariluokkien välillä.



Kuvio 6: Opetuksen alaluokat

Baariluokissa opettaminen koostuu lähiopetuksesta mutta mahdollisesti myös projektioppimisestä. Lähiopetukseen kuuluu muun muassa alkoholien läpikäyntiä ja niiden teoriaa, sekä juomien valmistusta. Projektioppimiseen kuuluu työskentelyä erilaisissa tilaisuuksissa, kuten häissä tai muissa tapahtumissa. Keudassa projektioppimista sekä lähiopetusta tapahtuu suhteutettuna toisiinsa, Stadin AO:ssa ja Perhossa pääpaino on lähiopetuksessa.

Opetus baariluokissa rakentuu tutkinnon osista, jotka ovat saman kaltaiset joka koulussa. Eroavaisuuksia ilmenee siinä, ovatko tarjoilijat ja kokit alkuun osa samaa ryhmää, vai lähtökohtaisesti erikseen. Opetus aloitetaan joka tapauksessa anniskelun perusteilla, kuten mitä alkoholijuomat ovat, miten ja mistä ne on valmistettu ja miten ne yleensä tarjoillaan. Sitten saatetaan suorittaa maisteluja ja käydä läpi esimerkiksi juomien valmistustapoja. Eri alkoholit tulevat opetukseen tutkinnon osien mukaan opetuksen edetessä. Opetus rakentuu luentojen, tehtävien ja käytännön opetuksen ympärille.

Oppimateriaaleja baariluokissa on erilaisia. Keudassa ja Stadin AO:ssa hyödynnettiin E-kampusta oppikirjana, Stadin AO:ssa hyödynnettiin myös Classroom -alustaa. Classroomissa opettajat jakavat keskenään opetusmateriaalin, jotta opetus pysyy tasalaatuisena opettajasta riippumatta, mutta myöskään opettajien ei tarvitse luoda erikseen omia materiaaleja. Perhossa oppimateriaalit luotiin opettajan toimesta kokonaan.

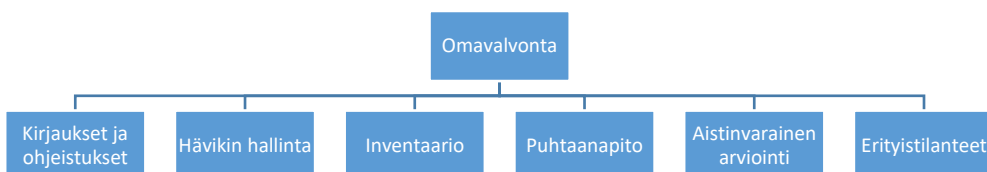
Ryhmäoppimista hyödynnetään jokaisessa baariluokassa. Ryhmiin jakautumisen etu opetuksellisesti toimii siinä, että opettajan on helpompi neuvoa ja olla läsnä opiskelijoille. Tämän vuoksi isoja ryhmiä pyritään jakamaan pienempiin osiin varsinkin silloin kun on juomien valmistusta. Pienemmillä ryhmillä taataan se, että kaikki pääsevät varmasti valmistamaan juomia, eikä kenenkään tarvitse vain seisokella opetuksen ajan. Lisäksi pienemmissä ryhmissä opiskelijoiden on myös helpompi tehdä yhteistyötä ja opettaa toisiaan. He voivat käydä yhdessä läpi juomien reseptiikkaa ja muistella, mitä oli opetettu.

Opettajan tehtävä on opettaa opiskelijoille tarjoilun ja anniskelun perusteet lyhyessä ajassa. Opiskelijoiden tullessa kurssille, heidän tietämyksensä on usein nolla. Jotta opinnoissa voidaan edetä suunnitelman mukaan, kaikkien tulee osata kurssin perusasiat. Opettajan toinen tehtävä liittyy enemmän opetuksen taustajärjestelyihin. Opettajan tehtäviin kuuluu raaka-ainehankinnat tai raaka-aine tarpeista ilmoittaminen.

Kaikissa haastatteluun osallistuneissa opetusympäristöissä järjestetään koulutusta myös ulkopuolisille. Merkittävin näistä on anniskelun erikoisammattitutkinto, entinen baarimestaritutkinto. Kaikissa haastatteluissa opetusympäristöissä koulutetaan erikoisammattitutkintoon, toisissa enemmän, toisissa vähemmän. Esimerkiksi koronan jälkeen kiinnostus tutkintoon on ollut laskussa. Myös se, että niin monet oppilaitokset tarjoavat kyseistä tutkintoa, syö kohderyhmää toisilta oppilaitoksilta. Myös muiden alojen opiskelijoiden koulutus anniskelupuolella on mahdollinen. Esimerkiksi Stadin AO:ssa anniskelukursseille voivat ilmoittautua muiden alojen opiskelijat.

8.3 Omavalvonta

Haastatteluissa paljastui, ettei baariluokkiin ole luotu erikseen anniskelun omavalvontasuunnitelmaa eikä perinteistä omavalvontasuunnitelmaa. Baariluokissa omavalvontasuunnitelmat on liitetty yhteen kouluissa toimivien opetuskeittiöiden tai -ravintoloiden kanssa. Näissä toteutetaan samanlaista puhtaanapidon suunnitelmaa, sekä saman kaltaisia kirjauksia esimerkiksi lämpötiloista sekä laitteiden puhdistuksista. Näin ollen pääteltiin, ettei BarLabille tarvitse erikseen omaa omavalvontasuunnitelmaansa. Myöhemmin vahvistus saatiin vielä erikseen Aluehallinta virastolle laitettun viestin jälkeen. Viestissä kerrottiin, että esimerkiksi baariluokalle voi luoda oman omavalvontasuunnitelman, mutta se ei ole tarpeellista. Suunnitelman voi halutessaan liittää osaksi muuta konseptia. Jokaisessa baariluokassa kuitenkin noudatetaan puhtaanapitosuunnitelmaa, joka on määrätty koko yksikköä koskeväksi. Myös anniskelun omavalvontasuunnitelmaa noudatetaan esimerkiksi siten, että alkoholituotteet eivät ole kenen tahansa saatavilla vaan lukollisten kaappien takana ja poissa näkyvistä. Lisäksi opettajat valvovat, ettei oppituntien aikana kukaan pääse humaltumaan. Omavalvonnan alaluokkiin kuuluvat kirjaukset ja ohjeistukset, hävikin hallinta, inventaario, puhtaanapito, aistinvarainen arviointi sekä erityistilanteet.



Kuvio 7: Omavalvonnan alaluokat

Kirjaukset ja ohjeistukset baariluokissa tehdään omavalvontakohteiden pohjalta. Vaikkei tiloissa erikseen ole omavalvontasuunnitelmia, saatetaan esimerkiksi niiden kylmälaitteiden lämpötiloja seurata ja laitteiden puhdistukset saatetaan kirjata ylös. Myös avattuihin pakkauksiin kirjataan aina päivämäärät.

Baarissa syntyy lähtökohtaisesti paljon hävikkiä. Suurimmat hävikin tuottajat ovat samanlaisesti monen pakkauksen avaamiset, sekä hedelmähävikki. Hävikin seuranta ja sen välttämistä varten esimerkiksi Perhossa on käytössä hävikkivihko. Vihkoon kirjataan kaikki hävikki tuotteet, esimerkiksi pilaantuneet maidot, jugurtit ja hedelmät. Tällä pyritään valaisemaan opiskelijoita baarien hävikin synnystä ja miten sitä voidaan välttää. Jokaisen tulisi kiinnittää huomiota siihen, ettei aukaise yhtä tuotetta useaa kerrallaan, vaan aina käytetään yksi tuote loppuun asti.

Inventaario tehdään melkein kaikissa baariluokissa opettajan toimesta. Joissakin tilanteissa myös opiskelijat pääsevät harjoittelemaan inventaarion tekemistä, tippainventaarion merkeissä. Kaikissa baariluokissa inventaario suoritetaan kahdesti lukuvuoden aikana. Ensimmäinen inventaario tehdään ennen joululomia, toinen ennen kesälomia. Ennen joulua tehtävä inventaario on lähinnä varastojen tarkistusta varten. Tämän inventaarion pohjalta tehdään tarvittava lisätilaus varastoihin loppu lukukaudeksi. Pääinventaario tapahtuu keväällä, jolloin kaikki tilaukset tehdään syksyä ja joulua varten.

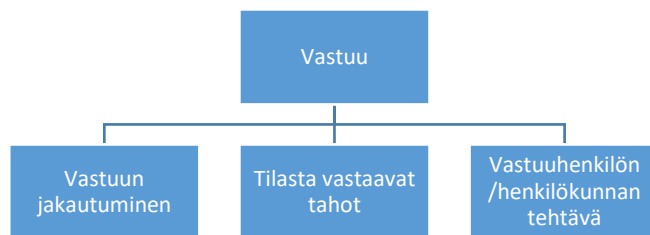
Keudassa opettaja ohjeistaa puhtaanapitoon ja siivoukseen liittyvissä toimissa. Stadin AO:ssa myös baariluokassa toteutetaan vedetöntä siivousta. Perhossa opettaja luo siivoukseen oman sapluunansa, ja opiskelijat pääsevät tämän myötä itse harjoittelemaan baarin siivoamista. Jääpalakoneen pesu suoritetaan kaksi kertaa vuodessa.

Aistinvaraista arviointia toteutetaan alkoholijuomien maistelun yhteydessä. Kaikissa opetusympäristöissä opiskelijat ovat pääsääntöisesti alaikäisiä. Esimerkiksi Perhossa kerrottiin, että maistelua varten vanhemmilta pyydetään erikseen lupa juomien maisteluun. Kaikissa opetusympäristöissä pidetään huolta siitä, ettei kukaan pääse humaltumaan opetuksen yhteydessä. Maisteluannokset ovat pieniä ja ne jaetaan useamman opiskelijan kesken. Maistelu suoritetaan pillillä. Ideana maistelussa on, että juomaa opitaan ymmärtämään paremmin, tiedetään miltä se maistuu, tuoksuu ja näyttää.

Baariluokissa ei yleisesti ole sattunut mitään merkittäviä erityistilanteita. Ainut käytännön esimerkki, joka tuli ilmi oli erilaisissa tilaisuuksissa sattuneet humalaisten kommentit sekä tästä johtuva anniskelusta kieltäytyminen. Opiskelijat saattavat näissä tilanteissa joutua kovin epämieluisiin kohtaamisiin asiakkaan kanssa. Tällaisissa tilanteissa opettajan täytyy olla valppaana ja valmiina ottamaan ohjat käsiin.

8.4 Vastuu

Vastuu yläluokkaan on yhdistetty niin baariluokka haastattelujen alaluokkia, kuin Living Labien alaluokkia. Nämä alaluokat olivat loogisesti yhdistettävissä saman yläluokan alle. Vastuuhenkilöiden alaluokkina toimivat vastuun jakautuminen, tilasta vastaavat tahot, sekä vastuuhenkilön tai henkilökunnan tehtävä.



Kuvio 8: Vastuun alaluokat

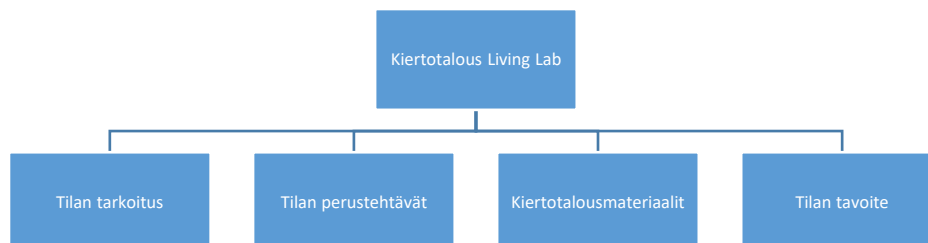
Baariluokissa ja Living Labeissa vastuu jakautuu yhden tai useamman luokasta vastaavien tahojen kesken. Tiloihin on kuitenkin hyvä nimittää yksi päävastuuhenkilö, jotta tilan toimintaa olisi helpompi organisoida. Vastuun jakamisella pyritään siihen, ettei päävastuuhenkilö kuormitu liikaa. Vastuuta voidaan jakaa baariluokissa esimerkiksi inventaarion laskussa ja tuotteiden tilauksessa. Jos luokalla on esimerkiksi kaksi anniskelunvarastoa, voidaan vastuu jakaa siten, että toinen huolehtii toisesta varastosta ja toinen toisesta. Myös omavalvonnan alaisuuteen kuuluvat toiminnalliset pisteet voidaan jakaa eri vastaavien tahojen alaisuuteen. Living Labeissa vastuu puolestaan vastuuta voidaan jakaa henkilökunnan välillä siten, että osa toimii enemmän opetuksessa, osa vastaa hankkeista ja osa kehittää Living Labin toimintaa. Yksi henkilö on usein päävastuussa tilasta, mutta kollegat avustavat esimerkiksi ohjaamalla toimintaa tilassa.

Tilasta vastaavat tahot ovat niitä tahoja, joilla on selkeä vastuualue tilan toiminnan kannalta. Näitä tahoja baariluokissa ja Living Labeissa ovat suurimmalta osin opettajat. Living Lab-ympäristöissä myös Laurean muulla henkilökunnalla sekä esimerkiksi harjoitteluaan suorittavilla opiskelijoilla saattaa olla tilassa vastuualue.

Vastuuhenkilön tehtävänä Living Labissa on koordinoida kaikkea Living Labiin liittyvää toimintaa ja kehittää sitä. Henkilökunnan tehtävä puolestaan on tukea ja koordinoida toimintaa. Baariluokissa vastuupettajan tehtävä on ylläpitää anniskeluvarastoja ja tehdä tarvittavia hankintoja.

8.5 Kiertotalous Living Lab

Kiertotalous Living Lab sai toimia haastattelun analyysissä yläluokkana, sillä se yhdisti kyseisiä alaluokkia parhaiten käsitteeseen. Kiertotalous Living Labin alaluokat koostuvat tilan tarkoituksesta, toiminnasta, perustehtävistä, tavoitteista sekä kiertotalousmateriaaleista. Alaluokkien avulla pyritään analysoimaan tilan toimintaa.



Kuvio 9: Kiertotalous Living Labin alaluokat

Kiertotalous Living Labin tarkoitus on toimia fyysisenä kotipesänä kiertotalouden tematiikan ympärillä toimivalle hanke- ja kumppanitoiminnalle. Tilan tarkoitus ei ole olla fyysinen kokeilu-ympäristö. Tila ei ole myöskään perinteinen Living Lab, sillä siellä ei virallisesti kehitetä mitään vaan sen tarkoitus on toimia fyysisenä alustana.

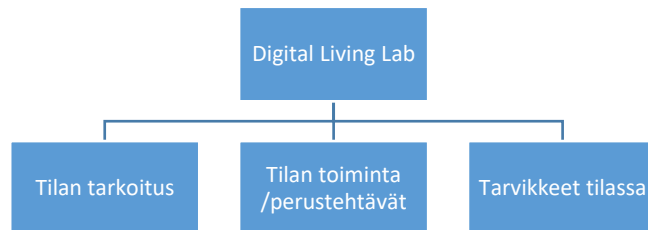
Tilan perustehtäviin kuuluu tutkimus-, kehittämis- ja innovaatiotoiminta (TKI), opetus ja toimintojen yhteen tuominen. Tila voi toimia opetuksessa, hanketoiminnassa sekä projekteissa. Esimerkiksi hankkeet voivat järjestää kiertotaloustapahtumia, joilla pyritään keräämään yhteen tahoja keskustelemaan kiertotalouteen liittyvistä asioista ja lisätä kiertotaloustietoisuutta. Opintojaksoilla voidaan opettaa kiertotaloutta ja käsitellä kiertotalousmateriaaleja. Kiertotalous Living Labin perustehtäviin kuuluu myös hybridikehittäminen ja konseptien ja ratkaisujen luominen. Esimerkiksi projekteissa kaikkien ei tarvitse olla tilassa paikan päällä, vaan osa ryhmästä voi olla esimerkiksi kehitettävässä kohteessa.

Kiertotalousmateriaalit ovat tilassa hyödynnettäviä materiaaleja. Materiaaleista voi rakentaa esimerkiksi prototyyppejä sekä hahmottaa miten jokin asia toimisi käytännössä. Käytettävää materiaalia ovat esimerkiksi muovailuvaha sekä legot. Lisäksi Living Labissa on tarjolla kiertotalouteen liittyviä pelejä, sekä Sitran kortit.

Kiertotalous Living Labin tavoite on kehittää osaamista, yritys yhteistyötä sekä kerätä eri puolilta Laurea tahoja yhteen. Tämä pyritään tekemään kiertotalouden tematiikan innoittamana ja alaisuudessa. Lisäksi opintojaksoilla tavoitteena on kasvattaa opiskelijoiden kiertotalousosaamista.

8.6 Digital Living Lab

Digital Living Lab toimii myös analyysissä yläluokkana, kuten kuvio 10 osoittaa. Sen alaluokkiin kuuluvat tilan tarkoitus, toiminta, perustehtävät sekä tarvikkeet tilassa.



Kuvio 10: Digital Living Labin alaluokat

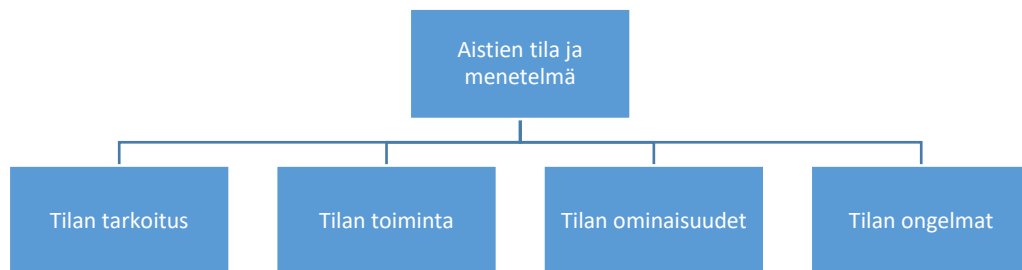
Digital Living Labin tarkoitus on toimia oppimisen ja jakamisen tilana, joka on koottu digitaalisuuden ympärille. Digital Living Lab toimii pitkälti oppimisympäristönä, joka toteuttaa yritysten toimeksiantoja digitaalisuuden tematiikan ympärillä. Toimeksiannoissa opiskelijat tekevät kehittämistehtävän yritykselle. Living Labin tarkoitus on toimia myös alustana, jossa opiskelijat, opettajat ja ohjaajat voivat ratkaista ongelmia yhdessä. Tilassa pyritään hyödyntämään yhdessä oppimista ja jakamista työelämälähtöisellä tavalla.

Digital Living Lab toimii opintojaksojen ja toimeksiantojen kautta. Esimerkiksi toimeksiantajana toimivat yritykset saattavat antaa opiskelijoille tehtävän opintojaksolle, joka liittyy digitaalisuuteen. Yksinkertaisuudessaan tämä voi olla esimerkiksi yritykselle verkkosivujen tekeminen tai yritys viestintää. Yksi Digital Living Labin perustehtävistä on toimia myös fyysisenä alustana, johon opiskelijat ja opettajat voivat kokoontua ratkomaan yhdessä esimerkiksi toimeksiantoihin liittyviä pulmia.

Digital Living Labin tarvikkeisiin kuuluu muun muassa 360-web kameroita, valkokuvaus kalustoa, 3D printtereitä sekä droneja. Näitä laitteita pystytään hyödyntämään niin opintojaksoilla kuin hankkeissa. Tilan laitteet ovat myös lainattavissa muuhun opetukseen Laurean sisäisesti. Esimerkiksi BarLabissa olisi mahdollista kuvata opetus videoita tai järjestää virtuaaliopetusta Digital Living Labin laitteita hyödyntämällä.

8.7 Aistien tila ja menetelmä

Aistien tilan ja menetelmien alaluokat ovat tilan tarkoitus, toiminta, tilan ominaisuudet sekä tilan ongelmat. Alaluokat kuvasivat aistien menetelmien tilaa parhaiten käsitteenä. Aistien tilan ja menetelmän alaluokat ovat kuvattuna kuviossa 11.



Kuvio 11: Aistien tilan ja menetelmän alaluokat

Aistien tilan ja menetelmän tarkoitus on toimia kohtaamisalusta, jota voi helposti muokata tutuksi ja turvalliseksi ympäristöksi erilaisen rekvisiitan ja elementtien avulla. Ideana on hyödyntää moniaistisuutta esimerkiksi näkö- ja kuuloaisteja. Tilasta voi muokata esimerkiksi rauhallisen metsäympäristön, jossa kuuluu lintujen laulua.

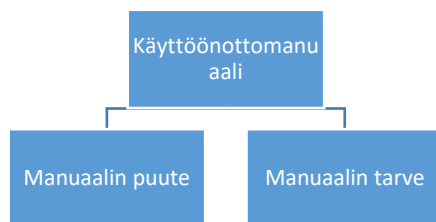
Tila toimii niin opintojaksoilla kuin hankkeissa, mutta myös Laurean ulkopuolisten tilaisuuksissa. Opintojaksoilla tilaa voidaan hyödyntää esimerkiksi maahanmuuttajien kotouttamiskoulutuksessa kuin kielten opetuksessa. Erään opettajan kerrottiin pitäneen tilassa ranskan tunteja ja muokanneen tilasta esimerkiksi ranskalaisen kahvilan. Tämän lisäksi tilassa on voitu järjestää muistotilaisuuksia sekä opinnäytetyöseminaareja. Parhaimmillaan tila voi toimia kulttuurien kohtaamisalustana. On tärkeää, että opiskelijoille on tiloja, joissa he voivat fyysisesti kohdata eri kulttuureista tulevia henkilöitä turvallisesti.

Tilan tärkein ominaisuus on sen muokattavuus. Tilan muokattavuus ja rekvisiitta tekevät siitä moniaistisen kokonaisuuden, jossa on helppo järjestää niin opetusta kuin projekteja ja hankkeiden tilaisuuksia. Tilan kyky muokkaantua on saanut myös Laurean ulkopuoliset tahot kiinnostumaan tilasta.

Tilan ongelmaksi muodostuu tilan pienuus ja sen mukana rajallisuus. Tilassa ei voida järjestää isoja tapahtumia, koska tila tulee fyysisesti vastaan. Tilassa ei voida järjestää myöskään isoja hankekokouksia, eikä isoja opintojaksoja, sillä tilaan ei mahdu suurta määrää väkeä. Sen sijaan pienet toteutukset ovat mahdollisia.

8.8 Käyttöönottomanuaali

Käyttöönottomanuaali on toinen yläluokka, jonka alle saatiin liitettyä alaluokkia niin baari-
luokkien kuin Living Labien aineistoista. Kaikilta haastatteluihin osallistuneilta tahoilta kysyttiin manuaalin olemassaolosta ja tarpeesta. Niistä yksi vastasi, että manuaali on suunnitteilla. Muuten vastaukseksi saatiin kieltävä vastaus ja perusteet sille, olisiko manuaali tarpeellinen vai ei. Käyttöönottomanuaalin alaluokat ovat manuaalin puute, sekä manuaalin tarve, kuten kuvio 12 osoittaa.



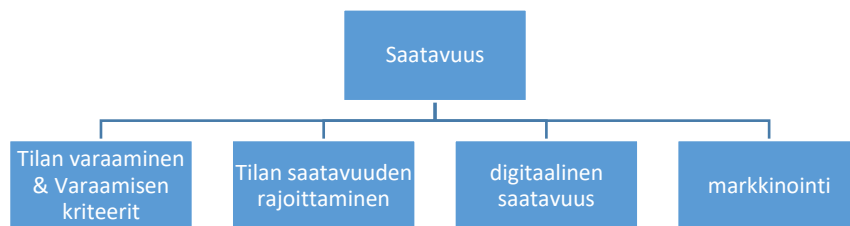
Kuvio 12: Käyttöönottomanuaalin alaluokat

Manuaalin puutteelle annettiin erilaisia syitä kaikissa opetusympäristöissä. Living Labeissa manuaalin puutteen syyksi painotettiin sitä, että tiloissa ei ole ehkä samanlaisia valvonta kohteita, mitä BarLabissa on. Esimerkiksi siivous ja baarilaitteiden käyttö ovat oleellisia BarLabin kannalta, mutta eivät samalla tavalla muiden Living Labien kannalta. Baariluokissa puolestaan perusteltiin, että kaikki tilassa opettavat opettajat omaavat baaritaustan ja tietävät miten tila toimii. Siellä opettavat vain tietyt opettajat, joten manuaalia ei ole koettu tarpeelliseksi. Myös resurssien ja tarpeen puute ovat vaikuttaneet siihen, ettei baariluokissa välttämättä ole manuaalia.

Manuaalin tarpeelle nähtiin myös syitä. Manuaalin olemassaolon nähtiin helpottavan opettamista ja workshoppien pitämistä tilassa. Kenen tahansa olisi helppo mennä luokkaan ja käyttää laitteita sekä opettaa. Kaikilla haastatteluihin osallistuneilla Living Labeilla on kuitenkin olemassa omat nettisivut, joista löytyy muun muassa käyttöohjeita tilan latteisiin. Toisaalta manuaalin nähtiin toimivan hyvin apuna myös uuden henkilöstön perehdytyksessä. Esimerkiksi jos johonkin baariopetustiimiin liittyy uusi opettaja, hänet olisi helppo perehdyttää manuaalin kautta.

8.9 Saatavuus

Saatavuuden yläluokan alle on koottu yhteisesti Living Labien haastattelujen aineistosta saatuja alaluokkia. Alaluokat muodostuvat tilan varaamisesta & varaamisen kriteereistä, tilan saatavuuden rajoittamisesta, digitaalisesta saatavuudesta sekä markkinoinnista, kuten kuvio 13 osoittaa.



Kuvio 13: Saatavuuden alaluokat

Kaikki Living Labit ovat saatavilla Laurean avoimessa järjestelmässä ja varattavissa kenellä tahansa. Tämä tarkoittaa, että niin Laurean ulkoiset kuin sisäisetkin tahot voivat varata tilan käyttöön. Kiertotalouden Living Labin ainut kriteeri on, että tilan tapahtumien tulee liittyä kiertotalouteen.

On myös mahdollista rajoittaa tilan saatavuutta, vaikka se olisi avoimessa järjestelmässä. Esimerkiksi Digital Living Labin varattavuuden suhteen maanantait on poistettu avoimesta järjestelmästä ja varattu opetuskäyttöön. Täten taataan se, että tilaa voidaan hyödyntää digitaalisuus opintojaksoilla silloin kun sitä tarvitaan.

Kaikilla Laurean Living Labeilla on olemassa omat verkkosivut. Verkkosivut ovat ikään kuin digitaalinen jatke fyysiselle Living Labille. Verkkosivujen hyöty pätee siinä, että ne ovat helpommin saatavilla kuin itse fyysinen tila. Lisäksi verkkosivuille on koottu paljon informaatiota tilaan, sen laitteisiin ja tapahtumiin liittyen.

Esimerkiksi Kiertotalous Living Labissa on tapana, että tilaisuuksien järjestäjät saavat kutsua omia vieraitaan tilaan. Tämän tarkoitus on viestittää myös muulle maailmalle, että Laureassa on tarjolla tällainen hieno tila, jossa voi järjestää tapahtumia. Tämä tuo näkyvyyttä niin Laurealle kuin Living Labille.

8.10 Benchmarking taulukko

Benchmarking -taulukoihin (taulukot 3 ja 4) on koottu vielä haastattelujen pohjalta saadut tulokset. Benchmarking -taulukon tarkoitus on tuoda esille baariluokkien ja Living Labien välisiä eroja ja soveltaa parhaita käytänteitä BarLabin toiminnassa. Benchmarking taulukoissa on hyödynnetty myös havainnointia, jota suoritettiin haastattelujen yhteydessä.

Baariluokkien toiminta	Keuda	Perho	Stadin AO
Tila on valmistunut:	2015	1980	1997-2000
Tila toimii myyntikäytössä	x	Ei	Ei
Koulutetaan ulkopuolisia	x	x	x
Omaavonta suunnitelmat erikseen baariluokalle	Ei	Ei	Ei
Omaavontasuunnitelmat koko yksikölle	x	x	x
Oppimateriaali:	E-kampus & opettajan diat	Opettaja luo materiaalin	E-kampus & Classroom
Opetus:	Projektioppimista ja pieneksi silputtua lähiopetusta, koostuu tutkinnon osista	Koostuu tutkinnonosista	koostuu tutkinnonosista
Tilan tarkoitus:	Olla työelämälähtöinen oppimisympäristö	Olla työelämälähtöinen oppimisympäristö	Työelämälähtöinen oppimisympäristö
Ohjeet laitteista	Opettaja ohjaa	x	x
Ohjeet siivoukseen	Opettaja ohjaa	x	x
Kuka vaan voi käyttää	Ei, vain opettajat	Ei, vain opettajat	Ei, vain opettajat
On olemassa manuaali tilan käyttöön	Baari opettajia vain yksi, ei tarvetta	Jokainen opettaja luo oman sapluunan tilassa toimimiseen	Opettajille ohjeet Teamsissa
On nimetty vastuuhenkilö	x	x	x
Erikoistilanteet	Joskus tarjoilu tilaisuuksissa voi olla tökeröitä asiakkaita	Opettaja valvoo, ettei opiskelija pääse humaltumaan	Opettaja valvoo, ettei opiskelija pääse humaltumaan

Taulukko 3: Benchmarking -taulukko, Baariluokat

Haastatteluihin osallistuneet ammattikoulut (Keuda, Perho sekä Stadin AO) ovat kaikki eri ikäisiä opetusympäristöjä. Niistä ainoastaan Keudan baariluokka toimii opetuksen lisäksi myyntikäytössä erilaisissa koulun tilaisuuksissa.

Jokaisessa oppimisympäristössä koulutetaan ulkopuolisia. Haastatteluissa tosin paljastui, että ihmisten kiinnostus esimerkiksi erikoisammattitutkintoihin on ollut laskussa viime vuosien ajan. Myös se, että niin moni ammattikoulu tarjoaa erikoisammattitutkintoa, syö opiskelijoiden määrää kampuksilla. Hakijoita saattaa välillä olla vain muutamia, joten koulutusta ei tällöin ole järkevä järjestää.

Missään luokkatilassa ei ollut erikseen omavalvontasuunnitelmaa, vaan ne oli linkitetty koko opetusyksikön käyttöön. Kaikissa opetusyksiköissä toimi joko opetuskeittiö tai opetusravintola, jonka yhteyteen omavalvontasuunnitelma oli liitetty. Esimerkiksi puhtaanapito toteutettiin samalla tavalla opetuskeittiöiden kanssa.

Keudassa ja Stadin AO:ssa molemmissa oli käytössä E-kampus niminen digitaalinen oppimisolusta, kun Perhossa puolestaan oppimismateriaalit kootaan itse. Stadin AO:ssa hyödynnetään myös digitaalista opetusalustaa, jossa on samat opetusmateriaalit kaikille opettajille. Tämä edesauttaa sitä, että opetuksen taso pysyy samana opettajasta riippumatta.

Kaikissa opetusympäristöissä opetus koostuu tutkinnon osista. Tutkinnonosat määrittävät sen, mitä asioita opiskelijoiden kanssa käydään läpi, ja millaisia tuntimääriä käytetään esimerkiksi anniskelun opetukseen. Tämän vuoksi missään opetusympäristössä ei osattu tarkalleen kertoa millainen on ”tavallinen koulupäivä”. Kuitenkin sama sabluuna toisti itseään, usein aamupäivällä opetus alkaa teorialla ja iltapäivällä keskitytään juomien valmistukseen. Vaihtoehtoisesti saattoi olla myös niin, että teoriapäivät ja käytännön päivät pidetään erikseen.

Kaikkien baariluokkien on tarkoitus toimia työelämälähtöisinä oppimisympäristöinä. Tällä tarkoitetaan sitä, että opetuksen on tarkoitus valmentaa opiskelijoita työelämään parhaalla mahdollisella tavalla. Esimerkiksi Perhossa kerrottiin, että he pyrkivät perusteorian lisäksi käymään läpi baarietikettiä opiskelijoiden kanssa. Lisäksi heillä on erikseen olemassa avaus ja sulkulista baariopetuksen tueksi.

Keudassa tilan laitteiden käytön neuvoo opettaja, Perhossa ja Stadin AO:ssa laitteille löytyy ohjeet tähän. Ohjeista huolimatta opettaja toimii tukena laitteiden käytössä koko opetuksen ajan. Sama jako pätee myös siivouksessa, Keudassa opettaja ohjeistaa siivoamista, Perhossa ja Stadin AO:ssa tähän on ohjeet erikseen.

Baariluokat eivät lähtökohtaisesti ole sitä varten, että kuka vaan pystyisi varaamaan ja käyttämään niitä, vaan ne on tarkoitettu tarjoilijoiden ja kokkien opetukseen. Täten baariluokat eivät olleet varattavissa muuhun käyttöön, kuin opetukseen baariluokassa.

Missään baariluokassa ei ole käytössä manuaalia tilan toiminnasta. Perhossa tähän vaikuttaa se, että jokainen opettaja tuo oman sapluunansa tilassa opettamiseen. Stadin AO:ssa puolestaan opettajille on yhteiset ohjeet Teamsissa tilan käyttöön, laitteisiin ja tilassa toimimiseen. Keudassa puolestaan manuaali ei ole tarpeellinen, sillä opettajia on vain yksi.

Jokaisessa baariluokassa on nimettynä vastuuhenkilö, joka huolehtii tilan toiminnasta. Tilassa vastuuhenkilöitä voi olla myös useampia, jolloin heidän vastuualueensa on jaettu. Esimerkiksi Stadin AO:ssa omavalvonnan pisteet on jaettu kullekin vastuuhenkilölle, Perhossa puolestaan anniskelun varastot ja niistä huolehtiminen on jaettu kahdelle ihmiselle.

Erikoistilanteita baariluokissa ei juurikaan esiinny. Baariopetuksessa on kuitenkin tärkeää muistaa juomia maisteltaessa, että opettajan vastuulla on, ettei kukaan opiskelijoista pääse humaltumaan. Toinen esille noussut erityistilanne on, että tarjoilutilanteissa opiskelijat voivat joskus kohdata tökeröitä asiakkaita. Tässäkin tilanteessa opettajan tuki on erittäin tärkeää.

Living labien toiminta	Digital Living Lab	Kiertotalous Living Lab	Aistien tila ja Menetelmä
Tila on valmistunut:	2019	2022	2009
Tilan tarkoitus:	Kehittää digitaalisia ratkaisuja mm. yrityksille yhdessä	Toimia fyysisenä alustana kiertotalouden tematiikkaa käsittelevissä aiheissa	Muokata tila tutuksi ja turvalliseksi ympäristöksi rekvisiitan ja teknologian avulla esim. maahanmuuttajille
Voidaan hyödyntää opetuksessa	x	/	x
Tehdään tutkimusta	x	/	/
Kehitetään tuotteita / asiakaslähtöisiä ratkaisuja	x	/	x
Hyödynnetään teknologiaa	x	x	x
Vaatii erikoisia valvontatoimenpiteitä	/	Ei	x
Saatavilla kaikille (Laurean sisäiset ja ulkoiset tahot)	x	x	/
On nimetty vastuuhenkilö	x	x	x
On käyttöönottonaavaali	Ei	/	x

Taulukko 4: Benchmarking -taulukko, Living Labit

Aistien tila on Living Labeista vanhin. Se on rakennettu 2008. Tilan rakentamista innoitti Hämeen ammattikorkeakoulun tila, jota käytetään vammaisten henkilöiden tukemiseen ja opettamiseen. Aistien tilan ja menetelmän on tarkoitus toimia kohtausalustana sekä turvallisenä toimintaympäristönä muun muassa maahanmuuttajille. Tilan avainajatus piilee siinä, että tila on muokattavissa teknologian ja rekvisiitan avulla tietynlaiseksi ympäristöksi. Luokkaa on muun muassa hyödynnetty kielten opetuksessa sekä opinnäytetyöseminaareissa.

Digital Living Lab on valmistunut vuonna 2019. Digital Living Labin tarkoitus on kehittää digitaalisia ratkaisuja muun muassa yrityksille yhteistyössä opiskelijoiden kanssa. Digital Living Lab toimii yhteistyössä opintojaksojen kanssa.

Kiertotalous Living Lab on valmistunut vuonna 2022. Taustalla on ollut ajatus kiertotalousosaamisen kasvattamisesta ammattikorkeakouluissa. Kiertotalous Living Lab tarkoitus on

toimia fyysisenä kohtaamisalustana kiertotalouden tematiikkaa koskevien asioiden äärellä. Kiertotalous Living Lab ei ole samankaltainen Living Lab kuin useimmat, siellä ei kehitetä mitään.

Kaikkia Living Labeja voidaan hyödyntää opetuksessa. Kiertotalous Living Labissa ainut kriteeri on, että tilassa järjestettävät tapahtumat ja opetus täytyy liittyä jollain tavalla kiertotalouden tematiikkaan. Digital Living Labissa opetus painottuu pitkälti digitaalisuuteen ja luokassa olevien laitteiden käyttöön. Aistien tilassa puolestaan moniaistisuutta hyödynnetään opetustilanteissa esimerkiksi luomalla opetukselle oleellinen ympäristö.

Aistien tilassa sekä Kiertotalous Living Labissa ei sinänsä tutkita mitään. Molempia tiloja pyritään hyödyntämään enemmän kohtaamisalustana tai opetuksen yhteydessä. Digital Living Labissa tutkitaan ja kehitetään ratkaisuja. Ratkaisuja voidaan kehittää niin pienille kuin isoillekin yrityksille, sekä opintojaksojen projektien tehtävissä.

Jokaisessa tilassa on omanlaistaan teknologiaa, joka on oleellisessa osassa tilassa toimimista. Digital Living Labissa teknologia on varsin keskeisessä osassa, sillä digitaaliset ratkaisut ovat tilan ydin. Sieltä löytyy erilaisia välineitä, kuten 360 web kameroita, 3D printtereitä ja robotiikkaa. Aistien tilan ja menetelmän digitaalisuutta hyödynnetään erilaisten ympäristöjen luomiseen. Projektorilla saadaan tilan seinille luotua maisema kuvia ja rekvisiitan avulla tilasta saadaan luotua aidon oloinen ympäristö. Kiertotalous Living Labissa on näyttöjä, joilla saa jaettua materiaalia tietokoneelta. Tilaan oli haaveiltu näyttöjä eri seinille, mutta sitä ei toisistaan ole saatu toteutumaan.

Kiertotalous Living Labissa ei tarvitse tehdä mitään erikoisia toimenpiteitä, kuten opastusta jos esimerkiksi Laurean ulkopuolinen taho haluaa järjestää tilassa tapahtuman. Tällä meinaetaan, että niin sanottuun valvomiseen ja ohjeistamiseen tilassa ei sidota yhtä henkilöä, vaan tietoteknisissä ongelmissa tarpeen tullen avustaa korkeakoulu isäntä. Digital Living Labissa käytänteenä on, että esimerkiksi ulkopuolisen varatessa tilan, joku henkilökunnan jäsen käy järjestäjän kanssa läpi tilan laitteet ja niiden toimintatavat. Tämän jälkeen tilassa jatketaan itsenäisesti. Aistien tilassa on aina joku ohjeistamassa, kuinka tilassa toimitaan.

Kaikki tilat ovat varattavissa avoimessa järjestelmässä Laurean sisäisille ja ulkoisille tahoille. Aistien tilassa ulkopuolisen järjestäessä tapahtumia, toimii joku opiskelijoista tai henkilökunnasta emäntänä tai isäntänä tilassa. Tarkoitus on, että apu teknologian kanssa on läsnä.

Jokaiseen tilaan on yksi nimetty vastuuhenkilö. Silti jokaisessa tilassa toimii myös muuta henkilökuntaa, joille on jaettu vastuualueita. Vastuuhenkilöiden tehtävä on pääsääntöisesti organisoida kaikkea Living Labeihin liittyvää toimintaa. Erikseen saattaa olla henkilökunta, jotka vastaavat Living Labin toiminnasta opetuksessa, hankkeissa sekä esittelytilaisuuksissa.

Yhdessäkään Laurea Living Labissa ei toistaiseksi ole käytössä käyttöönottomanuaalia. Kiertotalous Living Labissa tekninen manuaali koettiin tarpeelliseksi, jotta tilan laitteita osattaisiin käyttää oikein, mutta esimerkiksi opetukseen sitä ei tarvita. Digital Living Labissa koettiin, ettei manuaalia toistaiseksi ole tarvittu, mutta sen olemassaolo ei haittaisi. Ainut kriteeri on, että manuaalin tulisi olla saatavilla digitaalisessa muodossa. Aistien tilassa puolestaan on olemassa ohjeistuksia tilan ja sen laitteiden käyttöön heidän nettisivuillaan. Kaikilla kolmella Living Labilla on oma nettisivunsa, josta löytyy tietoa Living Labista ja sen toiminnasta.

8.11 Yhteenvedo haastatteluista ja Bechmarkkauksesta

Haastattelujen avulla saatiin mielikuva siitä, miten BarLabin kaltaiset opetusympäristöt toimivat ja miten ne eroavat toisistaan. Baariluokissa toiminnan lähtökohdat ovat saman kaltaisia, kaikki toimivat työelämälähtöisinä oppimisympäristöinä ja ulkomuodoltaan muistuttavat baaritilaa. Myös opetus on lähtökohtaisesti samankaltaista tutkinnonosien vaatimuksien vuoksi, mutta opetuksen toimintamallit saattavat olla erilaisia. Toisissa luokissa teoriapäivät ja käytäntöpäivät pidetään erikseen, toisissa ne ovat jaettuna kahtia yhden päivän aikana. Myös oppimateriaali sekä -kirjat eroavat toisistaan.

Living Labien suhteen erottavia tekijöitä on useampia. Jokaisella Living Labilla on pää teema, jonka ympärille tila rakentuu. Kiertotalouden Living Labissa pääteema on kiertotalous, Digital Living Labissa digitaalisuus ja Aistien tilassa moniaistisuus. Kiertotalouden Living Lab on painottanut toimintansa fyysisenä tilana olemiseen, Digital Living Lab on osallisena kehitys- ja tutkimustyössä, kuten opiskelijoiden saamissa toimeksiantoissa. Aistien tila toimii ikään kuin näiden tilojen välimaastossa. Aistien tila voidaan rakentaa niin, että se vastaa esimerkiksi kehitettävää kohdetta tai sitten sitä voidaan hyödyntää kohtaamisalustana opiskelijoiden ja toimeksiantajien välillä. Yhdistäviä tekijöitä Living Labien välillä on niiden saatavuus niin fyysisenä tilana kuin verkoissa. Ilmeisesti Living Labeilta ei ole vaadittu, että niiden tulisi olla fyysisiä tiloja, vaan ne voivat olla esimerkiksi menetelmiä. Kaikki Laurean Living Labit ovat kuitenkin saatavilla fyysisenä tilana. Niiden varausta voidaan tarvittaessa rajoittaa, jos tilaa tarvitaan ensisijaisesti johonkin muuhun. Näin ollen BarLabin saatavuutta pitäisi pystyä tarpeen tullen rajoittamaan muulta opetukselta, jotta sitä voitaisiin hyödyntää baariopetuksessa mahdollisimman paljon.

Manuaalin puuttuminen muista Living Labeista ja baariluokista ei sinänsä yllättänyt. Esimerkiksi baariluokissa opetuksessa toimivat vain tietyt opettajat, eivätkä baariluokat ole saatavilla muuhun opetukseen. Tämän vuoksi manuaaleja ei ole tarvittu, koska kenenkään ulkopuolisen ei ole tarvinnut asioida tilassa, eivätkä opiskelijat voi käyttää tilaa ilman valvontaa. Living Labeissa puolestaan manuaali olisi järkevämpi vain laitteiden osalta. Mikä erottaa BarLabin muista Living Labeista on, että BarLabissa on muun muassa elintarvikkeita, jotka voivat pilaantua ja alkoholeja, joiden käyttöä täytyy valvoa. Elintarvikkeet ja alkoholin opetuskäyttö vaativat tietynlaista ohjeistusta, jotta hävikkiä tai vaaratilanteita ei synny. Living Labeissa on ainoastaan luokkaan liittyvää fyysistä materiaalia, joita ei oletusarvallisesti tarvitse seurata.

Tärkein haastatteluissa ilmennyt ajatus Käyttöönottomanuaalin luomisen kannalta oli ”Rakenna baariluokka samalla tavalla kuin se olisi oikea baari”. Tämä ajatus sai pohtimaan baariluokan ja baaritoiminnan yhteneväisyyksiä sekä auttoi analysoimaan hyviä käytänteitä. Ohjeet ja säännöt pyrittiin määrittämään loppujen lopuksi samalla tavalla, kuin oikeassa baarissa.

9 Käyttöönotto-manuaalin laatiminen

Käyttöönotto-manuaali päätettiin luoda erikseen omaksi tiedostoksi. Tähän vaikutti se, että toimeksiantaja ei tarvitse opinnäytetyötä tietoperustoineen, vaan lähinnä fyysisenä ja digitaalisenä saatavan manuaalin BarLabiin. Opinnäytetyön hyödyntäminen kokonaisuudessaan BarLabissa olisi oletettavasti hankaloittanut tiedon etsintää manuaalista, koska otsikoita olisi ollut paljon. Kaksi erillistä tiedostoa käyttöönotto-manuaalista oli näin ollen hyvä ratkaisu.

Konkreettisen käyttöönotto-manuaalin laatiminen aloitettiin jo tammikuussa 2023. Tuolloin käytiin läpi toimeksiantajan kanssa asioita, mitä käyttöönotto-manuaalilta oletetaan. Käyttöönotto-manuaalin laatimisen pohjalla toimi ajatus ”*Miten saada tila toimimaan niin, että kaikki pystyisivät käyttämään sitä?*”. Manuaalin valmistumisen aikarajaksi sovittiin kesäkuu 2023. Tähän mennessä kuuluisi kirjallisen manuaalin olla valmis, jotta syksyllä luokassa voidaan alkaa opettaa.

Manuaalin tekeminen aloitettiin haastatteluilla. Haastattelut toimivat tietoperustana manuaalin käytännöille, sillä vastaavanlaisista oppimisympäristöistä ei ole saatavilla kirjallista tietoa. Haastatteluista saatua tietoa pyrittiin soveltamaan mahdollisimman hyvin BarLabin käyttönotossa.

Koko manuaalin laatimisprosessin aikana kommunikaatio toimeksiantajaan toimi ja työn kehityksestä on raportoitu toimeksiantajalle. Toukokuussa 2023 järjestettiin vielä yhteinen kokous baariluokan vastaavien restonomiopettajien kanssa. Kokouksessa heille esitettiin manuaalin sen hetkinen runko ja sisältö, joka oli pitkälti valmiin BarLabin käyttöönotto-manuaalin mukainen. Annettujen kommenttien perusteella manuaalia muokattiin ja sinne lisättiin esimerkiksi ohjeet vesihanojen käyttöön. Tuolloin myös omavalvontasuunnitelmien kohdat poistettiin, sillä niiden tarpeellisuutta opetusympäristössä ei ole. Perusteena tälle oli, että BarLab on opetustila, eikä näin ollen toimi esimerkiksi palvelun tarjoajana. Lisäksi BarLab toimii osana BarLaurea opetusympäristökokonaisuutta ja näin ollen sitä vaativat omavalvontasuunnitelmat ovat rinnastettavissa BarLaurean suunnitelmiin. BarLaurea toimii palvelun tarjoajana, joten siltä vaaditaan omavalvontasuunnitelmaa.

Haastattelujen ja banchmarkkauksen tuloksissa kävi ilmi, että kaikki Laurean Living Labit ovat saatavilla avoimessa järjestelmässä. Täten myös BarLabin kannalta tehtiin päätös, että sen toimimista opetustilana ei ajoita rajoittaa ainakaan alustavasti. Ainut rajoitus tehdään tilassa olevaan baaritiskiin ja -välineistöön, sekä esimerkiksi kahvinkeittimeen. BarLabissa baaritiskin taakse on saa mennä ainoastaan silloin, jos opetus sitä vaatii. Lähtökohtaisesti kaikki opetus, mikä ei vaadi baaritiskin käyttöä tulee suorittaa luokkahuoneen puolella.

Haastatteluissa nousi esille myös baariluokkien työelämälähtöisyys. Esimerkiksi Perhossa työelämälähtöistä opetusta tuetaan opettajan koostamalla baarin avaus- ja sulkulistalla, sekä hävikkiviholla. Myös baariluokan tuotteet pyritään järjestämään samalla tavalla kuin oikeissa baareissa, esimerkiksi alkoholituotteet on järjestetty tuotekategorioittain hyllyyn.

BarLabin käyttöönotto-manuaaliin pyrittiin kirjaamaan kaikki informaatio mahdollisimman yksinkertaisesti, lyhyesti ja selkeästi. Manuaali alkaa lyhyellä johdannolla, jossa lukijalle selvennetään manuaalin tarkoitus. Sitä seuraa 12:sta kohdan lista BarLabin yhteisistä säännöistä. Sääntöjen jälkeen on vuorossa BarLabin vastuuhenkilöiden yhteystiedot sekä ohjeistukset niin varastointiin, inventaarioon, laitteiden käyttöön kuin siivoukseen. Tilan laitteiden ohjeistuksista osan on laatinut yksi BarLaurean entisistä esihenkilöharjoittelijoista kehittämistyönään. Näihin ohjeisiin kuuluvat ohjeet tiskikoneen, tehosekoittimen sekä kahvinkeittimen käyttöön ja sulkemiseen.

9.1 Manuaalin Johdanto

Manuaalin johdanto sisältää lyhyen kirjoituksen manuaalin tarkoitusperästä. Manuaalin tarkoituksiksi on määritetty, että se toimii tukena opetuksessa sekä vaalii BarLabin yleistä kunnon pitoa. Loppuun on lisätty kehoitus huolellisesta tutustumisesta manuaaliin.

9.2 BarLabin yleiset säännöt

Ohjeet tilassa toimimiselle sai alkunsa manuaaliin käydyistä haastatteluista. Ajatuksena oli luoda raamit BarLabissa toimimiselle ja tilan käytölle. Yhteiset ohjeet tilassa toimimiselle helpottaa tilan siistinä pitoa sekä tavaroiden järjestystä. Lisäksi ne edesauttavat sitä, että kaikki tilaa käyttävät toimivat tilassa samojen sääntöjen alaisuudessa. BarLabin käyttöönotto-manuaali sisältää 12 sääntöä. Alla on esitettyinä muutamia esimerkkejä BarLabin säännöistä.

1. Baaritiski ei ole käytössä kokouksissa, ainoastaan opetustilanteissa.
2. Merkitse päivämäärä avattuihin tuotteisiin. Älä myöskään aukaise montaa samaa tuotetta yhtäaikaisesti.
3. Ennen tilasta poistumista tarkista, että kaikki laitteet ja tietyt hanat ovat pois päältä sekä baaritiskin vetolaatikostot, kaapit sekä varaston ovi ovat kiinni ja lukittuina.
4. Jokaisella tavaralla on varastoissa oma paikkansa, palautathan käyttämäsi välineet paikoilleen.

9.3 Vastuuhenkilöt

Vastuuhenkilöt alalukuun on määritetty BarLabin vastuuhenkilöt, sekä heidän yhteystietonsa. Tämä on siksi, että kuka tahansa joka tilassa toimii, tietää tarpeen tullen ottaa yhteyttä vastuuhenkilöihin. Jos tilasta esimerkiksi puuttuu tai loppuu jokin raaka-aine tai muita ongelmia ilmenee, nämä saadaan heti vastuuhenkilöiden tietoon.

Esimerkiksi Perhossa käydyssä haastattelussa painotettiin, että jokaisella opetustilalla tulee olla vastuuhenkilö. Vastuuhenkilön tehtävä on vastata siitä, että tilassa laitteet toimivat ja esimerkiksi baarivarastoista löytyy tarvikkeita baariopetusta varten. Vastuuhenkilön tehtäviin kuuluu myös tehdä tarvittavat tilaukset, sekä laskea inventaariota. Kun yksi henkilö on vastuussa tilasta, tulee taattua se että tilassa asiat sujuvat. Täten vastuuhenkilön määrittäminen BarLabiin on erittäin oleellista tilan toimivuuden kannalta.

9.4 Varastointi

Varastointiosiossa pyritään selittämään BarLabin varastot mahdollisimman selkeästi. Siinä käydään läpi, mistä löytyy mitään, lasit, kylmätavarat ja niin edelleen. Selkeät ohjeet tuotteiden olinpaikasta auttavat niiden takaisinpalautuksessa. Tällä taataan myös se, että tuotteet löytyvät omilta paikoiltaan myös tulevaisuudessa.

Varastointiohjeiden taustalla vaikuttaa muissa baariopetusympäristöissä havaittu järjestys. Kaikissa haastattelujen kohteina toimineissa baariluokissa tuotteille oli määritelty paikat vetolaatikoissa, jääkaapeissa ja hyllyillä. Tällöin ne ovat kaikkien löydettävissä. Koska BarLabissa opetushenkilökunta saattaa vaihtua useasti, todettiin hyväksi käytänteeksi määrittää tavaroiden paikat vielä kirjallisesti manuaaliin. Lisäksi BarLabin baaritiskin tila on pieni, eikä sinne mahdu kaikki baarivälineet sekä lasit. Tämän vuoksi manuaaliin haluttiin selventää takavarastosta löytyvät tuotteet, jotta kaikki voisivat löytää tarvitsemansa välineet myös takavarastosta.

9.5 Inventaario

Inventaario tarkoittaa varastojen laskemista. BarLabissa varastojen laskemisesta huolehtii yksi juoma-alan taustaa omaavista lehtoreista. Inventaarion helpotukseksi luotiin myös inventaario vihko, johon luokkaa käyttänyt voi kirjata, mitä käytti ja kuinka paljon. Tämä on oleellista lähinnä alkoholituotteissa, jotta niiden varastoja pystytään seuraamaan tarkasti.

Inventaarion toteutukseen vaikutti muiden baariluokkien tapa toteuttaa inventaario. Kaikissa haastatteluihin osallistuneissa baariluokissa inventaario suoritettiin kaksi kertaa vuodessa, kerran talvella ja kerran kesällä. Inventaariot suoritetaan pääsääntöisesti opettajien toimesta, mutta opiskelijoiden kanssa saatetaan käydä läpi esimerkiksi tippainventaarion laskeminen.

Stadin AO:ssa oli inventaariota varten käytössä sähköinen Excel-taulukko, jota kaikki opettajat pystyvät käytön mukaan täyttämään. Tämä on hyvä kehitysidea myös BarLabin toimintaan. Inventaarion toteutuslupasta ei vielä ole tehty päätöksiä, mutta vastaavanlainen taulukko olisi kätevä. Näin ollen tuotteiden menekistä pystyttäisiin kartalla jatkuvasti, mikä helpottaisi tilauksien tekoa ja varastojen ylläpitoa.

9.6 Hävikki

Haastatteluissa kerrottiin, että baariopetuksessa syntyy paljon hävikkiä. Yksi tapa, jolla hävikin syntymistä voidaan havainnollistaa, on hävikin kirjaaminen hävikkivihkoon. Esimerkiksi Perhossa tällainen hävikkivihko on käytössä. Hävikkivihon ideana on, että kaikkien on mahdollista nähdä baariluokassa syntyvän hävikin määrä, sekä oppia miten välttää sen syntymistä. Hävikin syntymisestä voivat oppia niin opettajat kuin opiskelijat.

BarLabiin luotiin myös oma kirjallinen hävikki vihko, johon hävikkituotteet saadaan merkittyä. Manuaalin hävikkiä käsittelevä alaluku sisältää ohjeet vihon käyttöön. Luku sisältää myös ohjeita hävikin ennaltaehkäisemiseen. Luvussa painotetaan muun muassa sitä, että BarLabissa tuotteita tulisi avata aina yksi kerrallaan, jottei hävikkiä pääse syntymään.

9.7 Käyttöohjeet laitteille & siivous ohjeet

Laitteiden ohjeistukset on tehty BarLabin käyttöönottomanaaliin tiivistetysti kullekin laitteelle. Ohjeet sisältävät käynnistämisen, käytön ja puhdistuksen. Osa ohjeista on tehty kehittämistehtävänä toisen restonomiopiskelija toimesta. Näitä ovat astianpesukoneen ohje, tehosekoittimen ohje, sekä kahvinkeitin ohje. Laitteiden ohjeiden yhteyteen on myös listattu BarLabissa käytettävät puhdistusaineet sekä siivousohjeet esimerkiksi baaritiskille ja -välineille.

Baarilaitteiden siivousohjeet eivät sinänsä ottaneet mallia mistään baariluokasta. Luokan yleisiin siivousohjeisiin otettiin kuitenkin mallia Stadin AO:sta. Stadin AO:ssa on erikseen ohjeistettu luokan vedetön siivous. Tämän pohjalta ajateltiin, että BarLabiinkin olisi hyvä olla olemassa oma siivousohje. Jatkona siivousohjeelle luotiin Käyttöönottomanaaliin myös listaus BarLabissa käytettävistä pesuaineista, sekä niiden sekoitus- ja laimennussuhteista.

9.8 Avaus- ja sulkulista

Avaus- ja sulkulistan idea on lähtöisin baariluokista tehdyistä haastatteluista. Perhossa kerrottiin, että heillä on opetuksen tueksi luotu vastaavanlainen lista. Heillä opiskelijat jaetaan käytäntöpäivänä aamu- ja ilta tiimiin ja he pääsevät listan kanssa harjoittelemaan baarin avaus- ja sulkutoimia. Työelämälähtöisyyden kannalta tämä on loistava toimintamalli. Yleensä baarin avaus- ja sulkeminen opetetaan vasta työpaikalla. Se, että koulussa saa jo harjoitusta tähän, tukee opiskelijan työllistymistä baariympäristöissä.

Avaus- ja sulkulistan tarkoitus on tukea opetusympäristön työelämälähtöisyyttä sekä toimia apuvälineenä baariopetuksen aloituksessa ja lopetuksessa. Tarkoituksena on, että BarLabissa järjestettävän käytännönopetuksen yhteydessä listaa voitaisiin hyödyntää. Osa opetusryhmästä voisi saapua opettajan kanssa baariluokkaan aikaisemmin suorittamaan avaustoimenpiteet. Loput ryhmästä voisi saapua myöhemmin ja puolestaan vastata sulkemisesta. Seuraavalla kerralla vuorot vaihdettaisiin päikseen, jotta kaikki ovat päässeet harjoittelemaan baarin avausta ja sulkemista. Taulukossa 5 esiintyy BarLabiin luotu avaus- ja sulkulista.

Avauslista	Sulkulista
Valot päälle	Pese likaiset lasit koneessa, nosta kuivumaan/paikoilleen
Astianpesukone päälle	Vie käyttämäsi viinat, mausteet yms. Takavarastoon omille paikoilleen
Espressokone päälle	Pese mitat, shekkerit ym. Baarivälineistö käsin, nosta kuivumaan.
Nosta tarvittavat lasit + välineistö + mausteet ja viinat	Pese espressokone, laita kahvat liottumaan, sammuta kone
Tee tarvittavat misat (koristeet, sokeriliemet yms.)	Sulje astianpesukone oikeaoppisesti, jätä luukku auki. Siivoa tiskipiste
Vesihanat päälle	Tarkista, että vetolaatikat sekä kaikki kaapit ovat kiinni!!
	Tarkista, että inventaariovihko + hävikkivihko on täytetty
	Avattujen pakkausten toimitus BarLaureaan (esim. maidot, banaanit yms.)
	Laita avattuihin purkkeihin ja mehuihin päivämäärä

Taulukko 5: Avaus- ja sulkulista

10 Pohdinta

Opinnäytetyön tarkoituksena oli luoda käyttöönottomanuaali BarLabille. Manuaalia varten tehty tiedonhankinta tapahtui haastatteluilla, jotka suoritettiin toisen asteen baariluokkiin, sekä Laurea Living Labeihin. Haastattelut suoritettiin kevään 2023 aikana. Haastattelut tapahtuivat paikan päällä luokkatiloissa. Kaikki haastattelut nauhoitettiin ja litteroitiin ja niiden pohjalta täytettiin benchmarking taulukkoa. Haastattelussa käsiteltäviä teemoja ja apukysymyksiä ei lähetetty haastateltaville etukäteen. Haastatteluista saatu aineisto analysoitiin aineistolähtöisellä sisällön analyysillä ja saatua tietoa vertailtiin benchmarking-tilastoissa. Saaduista tuloksista poimittiin hyödyllisiä käytänteitä BarLabin käyttöönottomanuaaliin. Opinnäytetyö ja BarLabin käyttöönottomanuaali toimivat erillisinä tiedostoina. BarLabin käyttöönottomanuaali valmistui kesäkuussa 2023 ja se pitää sisällään käytännön ohjeet BarLabin käyttöön ja siellä toimimiseen. Opinnäytetyössä käydään läpi manuaalin tietoperustaa sekä tutkimusprosessin kulkua.

Opinnäytetyö prosessiin kului aikaa noin vuoden verran. Keväällä 2023 suoritettiin opinnäytetyön tiedonhankinta ja syksyllä 2023 opinnäytetyö kirjoitettiin lopulliseen muotoon. Eniten aikaa prosessissa kului haastattelujen litterointiin sekä analysointiin. Tämä tulee ottaa huomioon tulevaisuudessa tiedonhankintaa tehdessä. Opinnäytetyö prosessissa haastattelut toteutettiin tiuhaan tahtiin, eikä aineistoja aina saatu kokonaisuudessaan litteroitua ennen seuraavaa haastattelua. Jokaisen haastattelun litterointiin olisi tullut käyttää aikaa kokonainen päivä, jolloin aineisto olisi saatu kerralla kirjoitettua puhtaaksi. Tämän jälkeen aineisto olisi analysoitu. Haastattelujen äänittämisen ansiosta haastattelu tilanteisiin pystyttiin kuitenkin palaamaan helposti jälkeenpäin. Myös benchmarking-tilaston merkinnät autoivat palauttamaan mieleen keskeisiä asioita haastatteluista.

Tiedonhankintaprosessissa haastateltujen teemat ja apukysymykset olisi voitu lähettää haastateltaville etukäteen. Se, että teemoja ei lähetetty ennen haastattelua, saattoi vaikuttaa kerätyn tiedon määrään. Jos haastateltavat olisivat tienneet, mitä heiltä kysytään, heidän vastauksensa olisivat saattaneet olla vielä kattavampia. Tämän puolesta puhuu se, että Kiertotalous Living Labissa haastattelu oli tunnin mittainen, muissa kohteissa haastattelut olivat lyhyempiä. Toki Kiertotalous Living Labista vastaavia tahoja oli paikalla enemmän muihin kohteisiin verrattuna. Tulevaisuudessa vastaavanlaisissa haastattelussa kysymykset tulisi lähettää haastateltaville etukäteen, jotta käsiteltävästä aiheesta voitaisiin saada enemmän irti. Käyttöönottomanuaalin haastattelut sujuivat kuitenkin hyvin ja tarpeellista tietoa saatiin kerättyä.

Tutkittavista baariluokista ei ollut saatavilla paljoa taustatietoa, mikä teki tiedonhankinnasta haastavaa. Täten kaikki tieto tiloista on haastatteluiden ja benchmarkingin varassa. Opinnäytetyön yhdeksi aineistoksi olisi voitu etsiä baaritoimintaa ja -etikettejä läpikäyvää aineistoa, jolloin tietoperustaa olisi voitu kasvattaa. Haastattelujen kohteiksi olisi voitu myös ottaa muutamia baareja, ja selvittää millaista perehdytystä ja koulutusta niissä järjestetään esimerkiksi uudelle henkilökunnalle.

BarLabin käyttöönottomanuaali valmistui ajallaan ja täytti tehtävänsä BarLabin käyttöönotossa. Sen sisältämä tieto tehostaa opetusympäristön toimintaa sekä sitä toimii apuna sitä hyödyntäville tahoille, kuten BarLaurean opetustiimille. Lopputuloksena saatiin ratkaisu tutkimusongelmaan. BarLab saadaan toimimaan opetuksessa ongelmitta, kun kaikki ohjeistukset tilan käytön edellytyksistä ovat selvät. Tätä varten manuaaliin kirjattiin säännöt BarLabille, käyttöohjeet laitteille, siivousohjeet, ohjeet inventaarioon, hävikin hallintaan sekä baariluokan avaukseen ja sulkuun. Laurean varauskalenteria hyödyntämällä saadaan taattua, että BarLab on käytössä restonomien opintojaksoilla silloin kun sitä tarvitaan.

Living Labeja koskevat haastattelut auttoivat ymmärtämään, että Living Labit eivät toimi samalla tavalla. Jokaisella Living Labilla on oma teemansa, jonka alaisuudessa se toimii. Living Lab voi toimia niin fyysisenä tilana kuin alustana, jossa kehitetään ratkaisuja toimeksiantajien ja opiskelijatovereiden kanssa. Living Labeilla ei ole olemassa erillisiä sääntöjä siihen, miten Living Lab toimii. Living Lab -kohtaisesti voidaan määrittää, kuinka se toimii opetuksessa, kehitetäänkö siellä jotakin ja millä perusteella sen voi varata. Näin ollen BarLabinkin käytänteet ovat muovailtavissa tilan teeman mukaisesti.

Jatkokehitysidea käyttöönottomanuaalille olisi Living Lab -manuaali, eli ohjeistus kuinka Living Labeja voisi yleisesti käyttää Laurean sisäisesti ja mitä niissä tulisi huomioida. Myös Laurean Living Lab vastuuhenkilöiden toimesta toivottiin, että Living Labeille suunniteltaisiin tulevaisuudessa jotakin yhteistä toimintaa. Tämä voisi olla esimerkiksi jokin tapahtumapäivä, jossa kaikki Laurea Living Labit olisivat osallisena ja näkyvillä.

Toinen jatkokehitys idea koskee koulutusta BarLabissa. Kaikissa haastatteluihin osallistuneissa baariluokissa koulutettiin baarimestarin erikoisammattitutkintoon. BarLabissa voitaisiin kartoittaa ulkopuolisten kiinnostusta baarimestarin koulutukseen. Kartoituksen voisi aloittaa Laurean yhteistyökumppaneista. Käyttöönottomanuaalin jatkeeksi voitaisiin kirjata esimerkiksi Baarimestarimanuaali, joka voisi pitää sisällään tietoa liittyen baarimestarin erikoisammattitutkintoon. Tulevaisuudessa käyttöönottomanuaalin kehittämistä varten voitaisiin tutkia myös, mitä käytänteitä baareista voisi tuoda BarLab opetukseen ja minkälaista osaamista baariympäristöissä vaaditaan juomien valmistuksen lisäksi. Tällä saataisiin kehitettyä BarLabin työelämälähtöisyyttä sekä valmistamaan opiskelijoita työelämään.

Lähteet

Painetut

Ammattikorkeakoulujen neloskierre -hanke / Haaga Helia ammattikorkeakoulu. 2012. Living Lab ammattikorkeakoulussa. Vantaa: Multiprint.

Hirsjärvi, S. Hurme, H. 2004. Tutkimushaastattelu - Teemahaastattelun teoria ja käytäntö. Helsinki: Yliopistopaino.

Hirsjärvi, S. Remes, P. Sajavaara, P. 2013. Tutki ja kirjoita. 18. painos. Helsinki: Tammi.

Hotanen, J. Laine, O. Risto. & Pietiläinen, S. 2001. Benchmarking opas -opi hyviltä esikuvilta!. Espoo: Otamedia.

Kananen, J. 2015. Opinnäytetyön kirjoittajan opas -Näin kirjoitat opinnäytetyön tai pro gradun alusta loppuun. Jyväskylän ammattikorkeakoulun julkaisuja- sarja. Jyväskylä: Suomen yliopistopaino - Juvenes Print.

Tuomi, J. Sarajärvi, A. 2018. Laadullinen tutkimus ja sisältöanalyysi. Helsinki: Tammi.

Villka, H. 2015. Tutki ja kehitä. 4. Uudistettu painos. Juva: Bookwell.

Sähköiset

Aistien -Avoimia oppimisympäristöjä kehittämässä. Aistien menetelmä. 2023. Viitattu 7.11.2023. <https://aistienmenetelma.net/aistien-menetelma/menetelma/>

Aluehallintavirasto. Viranomaisen. Omaevalvonta. Viitattu 21.9.2023. <https://avi.fi/asioi/viranomaisen/omavalvonta>

Heikkinen, S. Österberg M. 2012. Living Lab ammattikorkeakoulussa. Vantaa: Multiprint. Viitattu 10.2.2023. https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/94662/Living_Lab.pdf?sequence=1

Keuda. Keudan historiaa. Viitattu 1.11.2023. https://www.keuda.fi/keuda/tietoa-keudasta/keudan-historiaa/?_gl=1*nl6x5e*_up*MQ..&gclid=Cj0KCQjwy4KqBhD0ARIsAEbCt6hINhbIVr9a6yZIExSvsxkIKQ0AKjbGfVu_PL1ygr9fdwlgUHze_gaAvhwEALw_wcB

Laurea Ammattikorkeakoulu. 2022. BarLab- ainutlaatuinen baaritoimintojen living lab Laurean Leppävaaran kampuksella. Viitattu 8.2.2023. <https://www.laurea.fi/tki/barlab/>

Laurea Ammattikorkeakoulu. 2023. Laurea korkeakouluna. Viitattu 8.2.2023. <https://www.laurea.fi/tietoa-meista/korkeakouluna/>

Laurea Ammattikorkeakoulu. 2023. Opetusravintola BarLaurea. Viitattu 8.2.2023. <https://www.laurea.fi/tyoelamapalvelut/barlaurea/>

Laurea Ammattikorkeakoulu. 2023. Aistien tila ja menetelmä. Viitattu 8.2.2023. <https://www.laurea.fi/tyoelamapalvelut/aistien-tila-ja-menetelma/>

Laurea Ammattikorkeakoulu. Laurea living labs. Viitattu 18.4.2023. <https://www.laurea.fi/tki/laurea-living-labs/>

Laurea Ammattikorkeakoulu. Laurean pedagogiikka ja LbD. Viitattu 1.11.2023. <https://www.laurea.fi/tietoa-meista/korkeakouluna/Laurean-pedagogiikka-ja-LbD/>

Laurea Digital Living Lab. Way of Working. 2022. Viitattu 1.11.2023. <https://www.digitallivinglab.com/way-of-working>

Laurea Ammattikorkeakoulu. Kiertotalous Living Labin tavoitteet, toimijat ja verkostot. Viitattu 1.11.2023. <https://www.laurea.fi/tietoa-meista/kestava-laurea/kiertotalous-living-lab/mita-on-kiertotalous-living-lab/>

Laurea Ammattikorkeakoulu. Palvelulupaus. Viitattu 1.11.2023. <https://www.laurea.fi/tietoa-meista/korkeakouluna/palvelulupaus/>

Pasila, M. 2013. Living Lab-Käyttäjälähtöistä kehittämistä. REaD. Viitattu 31.10.2023. <https://read.xamk.fi/read-arkisto/2013/artikkeli/living-lab-kayttajalahtoista-kehittamista/index.html>

Perho liiketalousopisto. Tietoa meistä. Viitattu 1.11.2023. <https://perho.fi/tietoa-meista/>

Stadin Ammatti- ja aikuisopisto. Tietoa Stadin AO:sta. Viitattu 1.1.2023. <https://stadi-nao.fi/tietoa-stadin-aosta/>

Kuviot

Kuvio 1: Baariluokkahaastattelujen teemat	18
Kuvio 2: Living Lab -haastattelujen teemat	19
Kuvio 3: Analyysin etenemisen kaava Living Lab	24
Kuvio 4: Analyysin etenemisen kaava baariluokat	24
Kuvio 5: Työelämälähtöisyyden alaluokat	27
Kuvio 6: Opetuksen alaluokat	29
Kuvio 7: Omavalvonnan alaluokat	31
Kuvio 8: Vastuun alaluokat	33
Kuvio 9: Kiertotalous Living Labin alaluokat	34
Kuvio 10: Digital Living Labin alaluokat	35
Kuvio 11: Aistien tilan ja menetelmän alaluokat	36
Kuvio 12: Käyttöönottomanuaalin alaluokat	37
Kuvio 13: Saatavuuden alaluokat	38

Taulukot

Taulukko 1: Benchmarking -taulukko, Baariluokat	25
Taulukko 2: Benchmarking -taulukko, Living Labit	26
Taulukko 3: Benchmarking -taulukko, Baariluokat	40
Taulukko 4: Benchmarking -taulukko, Living Labit	43
Taulukko 5: Avaus- ja sulkulista	52

Liitteet

Liite 1: Teemahaastattelu Baariluokkiin	59
Liite 2: Teemahaastattelu Laurea living labeihin	60
Liite 3: Käyttöönotto-manuaalin mallinäkö	61

Liite 1: Teemahaastattelu Baariluokkiin

Taustakartoitus:

- Mitä olet tehnyt ennen opettajaksi päätymistä?
- Milloin tila on rakennettu?
- Millaisia tarpeita hankkeen taustalla oli/mitä luokalla on haluttu edistää

Opetus luokassa:

- Millaista opetusta järjestetään, kenelle?
- Millaisia oppikirjoja/opetusmetodeja hyödynnetään?
- Millainen on esimerkkikoulupäivä?

Omavalvonta baariluokassa:

- Miten omavalvontaa toteutetaan ja seurataan?
- Voitko eritellä jotakin valvontakohteita?
- Kuinka usein teette inventaarion?

Vastuuhenkilöt:

- Onko tilalle nimetty vastuuhenkilöitä?
- Mitä heidän toimenkuvaansa kuuluu?

Erityistilanteet:

- Onko baariluokan opetuksessa jotakin erityistä huomioitavaa, vaaratilanteita tms.?

Käyttöönotto manuaali:

- Onko teillä käyttöönotto manuaalia?

Liite 2: Teemahaastattelu Laurea living labeihin

Taustakartoitus:

- Miten olet päätynyt opettajaksi living labiin?
- Kuinka vanha tila on?
- Millaisia tarpeita hankkeen taustalla on ollut? Mitä sillä on haluttu edistää?

Luokka opetusympäristönä:

- Mikä on living lab?
- Miten luokka toimii opetuksessa ja millaista opetusta järjestetään?
- Keille opetusta järjestetään?
-

Tilan saatavuus:

- Onko tila saatavilla myös muuhun opetukseen/tapahtumiin?

Vastuhenkilö:

- Onko tilalla vastuhenkilö, miten se ilmenee?

Käyttöönottomanuaali:

- Onko teillä käyttöönottomanuaalia?

Liite 3: Käyttöönottomanuaalin mallinäköm



Käyttöönottomanuaali, BarLab
 Laatinut: Matleena Syrjä
 Päivittänyt:

Päivitetty: 11.9.2023

BarLab, Käyttöönottomanuaali



Käyttöönottomanuaali, BarLab
 Laatinut: Matleena Syrjä
 Päivittänyt:

Päivitetty: 11.9.2023

Sisällys

1	Johdanto.....	3
2	BarLabin yleiset säännöt.....	3
3	Vastuhenkilöt.....	4
4	Varastointi.....	5
5	Inventaario.....	7
6	Hävikki.....	7
7	Avaus & Sulkulista.....	8
8	Vesihanat.....	9
9	Käyttöohjeet + siivousohjeet.....	10
9.1	Lista BarLabin siivousainesita.....	10
9.2	Valot.....	10
9.3	Baaritiski ja välineistö.....	11
9.3.1	Baaritiskin ja tasojen siivous.....	11
9.3.2	Baarivälineistön siivous.....	11
9.4	Baarinäytön käyttö.....	11
9.5	Espressokone.....	14
9.5.1	Espressokoneen pesu.....	15
9.6	Tiskikone.....	16
9.7	Kahvinkeitin.....	17
9.8	Jääpalakone.....	18
9.9	Roskat ja lajittelu.....	19
10	Laitteiden täysmittaiset käyttöohjeet.....	19

1 Johdanto

Tämä opas pitää sisällään yleisohjeet BarLabin käyttöön. Se on tarkoitettu opettajien tueksi opetustilanteisiin, sekä tilan yleisen kunnossapidon vaalimiseksi. Tutustu oppaaseen huolellisesti.

2 BarLabin yleiset säännöt

1. HUOM. Olethan varannut tilan! Samoin kuten muut luokkatilat, myös BarLab tulee varata käyttöön.
2. Baaritiski ei ole käytössä kokouksissa, ainoastaan opetustilanteissa.
3. BarLabin kahvikone & kahvipurut ovat opetuskäyttöön, eivät kokouksiin. Jos haluat kokouskahvit, hyödynnä BarLaurean cateringpalveluja.
4. Nosta jääpalakauha pois jääpalakoneesta käytön jälkeen, älä anna sen hautautua koneeseen.
5. Merkitse päivämäärä avattuihin tuotteisiin. Älä myöskään aukaise montaa samaa tuotetta yhtäaikaisesti.
6. Hyödynnä aistinvaraista arviointia tuotteiden käyttökelpoisuuden arvioimiseen. Päivämäärä ei aina kerro kaikkea.
7. Jos sekoitat esim. viinoja valmiiksi sekoitteeksi, muista nimikoida pullo. Samoin jos valmistat esim. maustettua sokerisiirappia.
8. Merkitse BarLabin inventaariovihkoon käyttämäsi alkoholituotteet.
9. Muista siivota aina jälkeksi. Tarkemmat ohjeet siivoukseen manuaalin loppupuolella.
10. Lajittele roskat.
11. Jokaisella tavarella on varastoissa oma paikkansa, palautathan käyttämäsi välineet paikoilleen.
12. Ennen tilasta poistumista tarkista, että kaikki laitteet ja tietyt hanat ovat pois päältä sekä baaritiskin vetolaatikot, kaapit sekä varaston ovi ovat kiinni ja lukittuina.

3 Vastuhenkilöt

Taneli Kesäläinen, ravintolapäällikkö BarLaurea

Taneli.Kesalainen@laurea.fi

Aniko Lehtinen, lehtori

Aniko.Lehtinen@laurea.fi

BarLaurea henkilökunta

puh. 040 019 8660

barlaurea@laurea.fi

4 Varastointi

BarLabissa osa tuotteista ja käyttötavaroista sijaitsee baaritiskin puolella, virallinen varastotila sijaitsee luokassa lukitun oven takana. Varastoon pääsee vain Bar-Laurean henkilökunnan avaimella. Jos tarvitset varastosta jotakin, ota ajoissa yhteyttä henkilökuntaan!

Baaritiski:

- välineistöä kuten baarimittoja ja -mattoja
- vesi- ja cocktaillaseja (muutamia erilaisia)
- kuohuviini- ja viinilaseja

Baaritiskin vetolaatikat:

- Hedelmiä
- Mehuja (MERKITSE PÄIVÄYS, MILLOIN AVATTU)
- Siirappeja
- Sitruunamehua (MERKITSE PÄIVÄYS, MILLOIN TEHTY)
- Tonicvettä

Jääkaappi:

- Maitotuotteita (MERKITSE PÄIVÄYS, MILLOIN AVATTU)
- Vichyvettä
- Oluttuotteita

Takavarasto:

- Alkoholituotteet
- Alkoholittomat korvikkeet
- Erilaisia lasseja
- Kuivatuotteita esim. Teetä ja suklaata
- Baarivälineistöä, sheikkerit, mitat, lusikat, veitset leikkuulaudat yms. (harmaa vetolaatikosto ja sen ympäristö)
- Pillejä
- Kertakäyttöastioita
- Muutamia lautasia

5 Inventaario

Baariluokan varastojen inventaario tapahtuu lehtori Anikó Lehtisen toimesta. Jokaisen tilaa käyttävän tulee kuitenkin merkitä käyttämänsä alkoholituotteet BarLabin inventaariotietokantaan. Vihkoon tulee kirjata päivämäärä, sekä tapahtuma/opetus, johon tuotteita on käytetty sekä käytetyt tuotteet ja niiden määrät. Inventaariotietokantaan löytyy baaritiskiltä.

6 Hävikki

Hävikin vähentämiseksi on tärkeää, että helposti pilaantuvia elintarvikkeita hankitaan luokkaan kohtuudella (maidot, jugurtit yms.). Baariluokassa olevia tuotteita avataan yksi kerrallaan säilyvyysajan pidentämiseksi sekä hävikin vähentämiseksi. Tämä koskee niin alkoholituotteita kuin miksereitä. Jos hävikkiä kuitenkin syntyy, kirjataan hävikkituote hävikkivihkoon, joka löytyy baaritiskiltä. Hävikin kirjaaminen auttaa hävikin vähentämisessä ja tilausmäärien kartoittamisessa. Hävikin kirjaamisella voi myös opettaa opiskelijoille, kuinka paljon baarissa hävikkiä saattaa syntyä ja miten sitä voi vähentää.

Avattuihin elintarvikkeisiin kuten maito-, mehu- sekä jugurttipakkauksiin tulisi merkitä päivämäärä, milloin ne on avattu. Myös sokerisirappeihin, sekä puristettuun sitrusmehuun tulisi merkata teipillä valmistuspäivämäärä, jotta niiden käyttöikä on helpompi arvioida. Huom. Käytähän kuitenkin aistinvaraista arviointia tuotteiden käyttökelpoisuutta pohtiessa. Aina päivämäärä ei kerro tuotteen käyttökelpoisuudesta vaan sen haju, maku sekä koostumus.

7 Avaus & Sulkulista

Avaus & Sulkulistan tarkoitus on toimia opetuksen tukena baariluokassa. Listalla pyritään opettamaan rutiineja baarin avaukseen sekä sulkemiseen. Lisäksi yhteisellä avaus & sulkulistalla varmistetaan, että kaikki BarLabin pakolliset rutiinit tulee suoritettua, varsinkin ennen luokasta lähtöä. Kopio avaus & sulkulistasta tulee löytymään baariluokan seinältä baaritiskin puolelta.

Avauslista	Sulkulista
Valot päälle	Pese likaiset lasit koneessa, nosta kuivumaan/paikoilleen
Astianpesukone päälle	Vie käyttämäsi viinat, mausteet yms. Takavarastoon omille paikoilleen
Espressokone päälle	Pese mitat, sheikkerit ym. Baarivälineistö käsin, nosta kuivumaan.
Nosta tarvittavat lasit + välineistö + mausteet ja viinat	Pese espressokone, laita kahvat liottumaan, sammuta kone
Tee tarvittavat misat (koristeet, sokeri-liemet yms.)	Sulje astianpesukone oikeasopisesti, jätä luukku auki. Silvoa tiskipiste
Vesihanat päälle	Tarkista, että vetolaatitot sekä kaikki kaapit ovat kiinni! Tarkista, että inventaariotietokanta + hävikkivihko on täytetty
	Avattujen pakkausten toimitus BarLaureaan (esim. maidot, banaanit yms.)
	Laita avattuihin purkkeihin ja mehuihin päivämäärä

8 Vesihanat

Luokassa on neljä vesihanaa, joista kolme on liitetty kiinni laitteisiin. Jokaisen vesihanalla on ohje, jota noudattaa.

Yksi hana on kiinni jääpalakoneessa. Tämän hanan tulee olla auki aina, jotta jääpalaloja pääsee syntyään. Poikkeuksen aiheuttaa jääpalakoneen pesutilanne, jolloin hana suljetaan.

Kaksi muuta hanaa löytyvät jääpalakoneen hanan vierestä. Toinen hanoista ei ole käytössä, toinen on kytketty espressokoneeseen. Espressokoneen hana tulee sulkea aina käytön jälkeen.

Neljäs hana löytyy tiskipisteeltä. Se on muodoltaan erilainen kuin aikaisemmat, se on pyöreä ja katkaisinmainen. Kyseessä on tiskikoneen vesihana, jonka saa päälle painamalla siitä. Kun hanaa painaa kerran (1) tiskikone on päällä 4 h. Jos sitä painaa kahdesti (2), se on päällä 12 h. Kun hanaa painaa kolme (3) kertaa se sulkeutuu.

9 Käyttöohjeet + siivousohjeet

Alle on listattu laitteiden yksinkertaistetut käyttöohjeet sekä niiden siivousohjeet. Siivousohjeet on erikseen listattu jokaisen koneen alle, jotta niiden löytäminen olisi helpompaa.

9.1 Lista BarLabin siivousainesita

BarLabissa käytettävät siivousaineet, niiden käyttökohteet sekä laimennussuhteet. HUOM. Säilytä tuotteet niiden alkuperäisissä pakkauksissa. Jos vaihdat tuotteen pois alkuperäispakkauksesta, kirjoita uuden pakkauksen kylkeen tuotetiedot sekä mahdolliset vaaramerkit, kuten syövyttävä yms.

Jos jokin pesuaine on lopussa, ilmoitathan siitä BarLaurean henkilökunnalle!

- Kiihto Pro Nautradish, käsiastianpesuaine, 0,3-0,7ml / 1l (liikaisempiin astioihin 1-5ml / 1l). Voi käyttää myös yleispudistusainelaimennuksena suhteella 0,3-0,7ml / 1l
- Kiihto Pro Forte, Yleispesuaine: tasopinnot ja lattiat, 1-5ml / 1l vettä
- Kiihto Pro Coffex, Kahvilaiteiden puhdistusaine: Espressokoneen kahvat (liotus) sekä kahvitermarit, 5-10ml / 1l kuumaa vettä, anna vaikuttaa ainakin 10-15 min, harjaa ja huuhtelee huolellisesti.
- Kiihto Easydes, Pesevä pintadesinfektioaine, valmiiksi sekoitettu
- Kiihto MD Clean, Koneastianpesuaine, valmiskäyttötuote= automaattiannostus, VAHVASTI EMÄKSINEN
- Kiihto Bright, Huuhtelukirkaste, valmiskäyttötuote= automaattiannostus

9.2 Valot

Valot laitetaan päälle oven vierisestä valokatkaisimesta. Valonappuloita on 4 erilaista. Painamalla numeronappia saat haluamasi valon päälle.

- 1= Opetustilan spotit
- 2= Valoviivat opettaja
- 3= Valoviivat opetustila
- 4= Spotit baarissa
- 0= Kaikki valot pois



AMMATTIKORKEAKOULU
University of Applied Sciences

Käyttöönottomanuaali, BarLab
Laatinut: Matleena Syrjä
Päivittänyt:

11 (19)

Päivitetty: 17.6.2023

9.3 Baaritiski ja välineistö

Baaritiskin sekä -välineistön tulee aina olla puhtaita opetustilanteen jälkeen. Opetuksen päättyessä puhtaata, kuivuneet baarivälineet viedään takaisin omille paikoilleen. Alle on koottu ohjeita tiskin ja välineistön oikeaoppiseen puhdistukseen.

9.3.1 Baaritiskin ja tasojen siivous

Baarin tiskin/tasojen pesu tapahtuu käyttäen neutradish- tai fortelaimennosta, sekä kertakäyttöliinaa. Myös luokkatilan pöydät pyyhitään, jos niitä on käytetty. Tasoja ei tarvitse huuhdella, jos pesuun on käytetty laimennettua pesuainetta.

1. Suihkuta laimennosta puhdistettavalle pinnalle ja pyyhi tämän jälkeen kertakäyttöliinalla.
2. Heitä käytetty liina päivän päätteeksi roskiin

Jos tasot ovat oikein likaiset, voi niiden pesuun käyttää myös tiskiharjaa sekä neutradishiä. Huuhtelee tämän jälkeen vedellä huolellisesti.

9.3.2 Baarivälineistön siivous

Baarivälineistö, eli mm. mitat, sheikkerit, siivilät, baarimatot yms. pestään käytön jälkeen ja asetetaan kuivumaan. Pesuvälineinä toimii tiskiharja sekä neutradish pesuaine. HUOM. ÄLÄ LAITA BAARIMITTOJA TAI SHEIKKEREITÄ PESUKONEESEEN!

9.4 Baarinäytön käyttö

Luokkatilan näytöille pystyy hallitsemaan jakamaan materiaalia kahdelta pisteeltä, baaritiskiltä tai luokkatilan puolelta. Näyttöjä hallitaan baaritiskin vasemmalla puolella olevalla hallintänäytöllä. Alla laitteen tiivistetyt käyttöohjeet:

1. Aloita näyttöjen käyttö kiinnittämällä tietokone/tietokoneet USB- ja HDMI-johdoin. Molemmilla mediapisteillä on kolme johtoa, kiinnitä koneeseesi sopivat (USB-C tai HDMI+USB).



2. Näytön jakamisen hallinnointi tapahtuu baaritiskillä olevalta hallintänäyttöltä. Painamalla näyttöä kerran, se käynnistyy. Alla olevan kuvan näkymä avautuu.



3. Kohdassa *Displays* on kuvattuna baaritiskin ja luokkatilan näytöt. Yllä olevassa kuvassa, näyttöjen kuvakkeet näkyvät harmaana, mikä tarkoittaa niiden olevan aktiivisia ja jakavan kytketyn tietokoneen näyttöä. Halutessasi voit vaimentaa molemmat näytöt painamalla oikeasta yläkulmasta *Mute all video*. Näyttöjen kuvakkeet värjäytyvät punaiseksi vaimentamisen merkiksi. Jos näytön kuvakkeet näkyvät punaisella avatessasi ohjelmointinäytön, näytöt ovat jo vaimennettuina. Saat poistettua näyttöjen vaimennuksen painamalla *Unmute all videos* oikeasta yläkulmasta.



4. Jos haluat jakaa materiaalia tietokoneelta vain yhdelle tilan näytölle, toimi seuraavasti:
- Valitse näyttöruutu, jolle haluat jakaa materiaalia. Tämä tapahtuu painamalla näyttökuvaketta kohdasta *Displays*. Voit valita kohteeksi esim. baaritiskin näytön painamalla *Bar* kuvaketta. Tämä värjää baarin näyttökuvakkeen oranssiksi. Oranssi väri kertoo, että näyttö on aktiivitilassa ja sitä pystyy hallitsemaan.

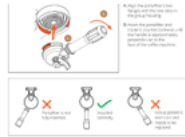


- Tämän jälkeen valitse kohdasta *Sources* (ylemmät ruudut), miltä pisteeltä näyttöä halutaan jakaa. Jos koneesi on kytketty baaritiskin puolelle, valitse *Bar* -> näyttöä jaetaan baarin näytölle baaritiskin pisteeltä. Jos haluat jakaa näyttöä luokahuoneesta, valitse *Classroom* -> näyttöä jaetaan baarin näytölle luokahuoneen pisteeltä.
 - Voit jakaa materiaalia kerrallaan kahdelta eri tietokoneelta siten, että toinen on kytketty baaritiskin takaa ja toinen luokahuoneesta. Jakamisen määrittäminen toimii samalla tavalla. Jos haluat esim. jakaa baaritiskiltä baarinäytölle valitse *Display-Bar* ja *Sources-Bar*. Jos haluat jakaa luokahuoneesta luokahuoneeseen valitse *Displays-Classroom* ja *Sources-Classroom*.
5. Ohjelmointilaite ja näytöt sammuvat itsestään. Lopettaessasi niiden käytön, ota johdot pois tietokoneesta ja mykistä näytöt oikeasta yläkulmasta.

9.5 Espresso-kone

Käynnistys:

1. Avaa vesihana koneen takaa kääntämällä hanasta vasemmalle.
2. Käännä virta päälle virtakytkimestä (On/Off). Anna koneen lämmetä.
3. Kiinnitä koneen irtonaiset osat, jos ne ovat irti (Esim. maitopillin päät ja espressokahva). Kiinnitä espressokahva kuvan mukaan.



Kahvin "lasku":

1. Irrota kahva
2. Täytä kahva espressopuruilla, (single kahvaa 7g, tupla 14g)
3. Tampkaa kahvinpurut kahvaan tamperilla
4. Kiinnitä kahva koneeseen, aseta kuppi kahvan alle niin, että kahvi pääsee laskemaan kuppiin kahvassa olevista kouruista
5. Vedä "laskuvipu" ylös laskeaksesi kahvin. Laske vipu alas lopettaaksesi kahvin laskun

9.5.1 Espresso-koneen pesu

Espresso-koneen pesua suositellaan säännöllisesti viikoittain. Paras tapa pitää kone puhtaana on pestä se jokaisen käyttökerran jälkeen oikeaoppisesti.

Päivittäinen pesu:

1. Poista espressofilterri kahvasta. Aseta pesufilterri kahvaan kuvan mukaisesti



2. Vedä "laskuvipu" ylös ja pidä "pumppu" pyörimässä 10 sekuntia ja pidä 5 sekunnin tauko. Toista vähintään 5 kertaa
3. Huuhtelun jälkeen, muista poistaa pesufilterri kahvasta
4. Puhdista espressokahvan sisus huolellisesti ennen espressofilterrin takaisin laittamista
5. Tarpeen tullen liota kahvaa lämpimässä vedessä espressokoneen puhdistusaineen kanssa. Huuhtele huolellisesti

Vaahdotinpilli ja kuumavesihana:

1. Laske maitopillistä höyryä pois noin minuutin ajan huuhtoaksesi pillin sisuksen kunnolla
2. Puhdista vaahdotuspilli ja kuumavesihana ulkoisesti pyyhkimällä ne kostealla kertakäyttöliinalla

9.6 Tiskikone

1. Laita tiskikoneen tulppa sekä suodatin paikoilleen
2. Avaa pesuhana lavuaarin vierestä painamalla sitä (1 painallus= hana auki 4h, 2 painallusta= hana auki 12h, 3 painallusta = hana kiinni). HUOM. Hana välillä totelee kosketusta huonosti. Jos tuntuu, että hana ei lähde päälle, paina hanaa uudelleen
3. Paina kone päälle käynnistysnapista

9.7 Kahvinkeitin

9.8 Jääpalakone

Jääpalakone tuli sen omien ohjeiden mukaan pestä joka kuudes kuukausi. Pesutiheyteen vaikuttaa kuitenkin jääpalakoneen ikäsuus, sekä mm. käyttöveden laatu.

Vesi lauhduttimen (condenser) pudistaminen

1. Kytke laitteen virta pois päältä, sulje vesihana ja irrota virtajohto seinästä välttääksesi sähköiskun.
2. Irrota veden tulo ja ulostulo lauhduttimesta.
3. Valmista liuos, jossa on 50% fosforihappoa ja tislattua tai demineralisoitua vettä.
4. Anna liuoksen kiertää lauhduttimen läpi.

Ilman lauhduttimen pudistaminen

1. Kytke laitteen virta pois päältä, sulje vesihana ja irrota virtajohto seinästä välttääksesi sähköiskun.
2. Pudista säleikkö harjalla, ei saa käyttää metallista pudistusvälinettä.

Jääpalakoneen sisus

1. Kytke laitteen virta pois päältä, sulje vesihana ja irrota virtajohto seinästä välttääksesi sähköiskun.
2. Pudista pehmeällä keittiösienellä ja miedolla pesuaineella. Huuhtelee huolellisesti.

Keräilijät ja suuttimet

1. Poista verho ja pese se fosforihapolla ja valkaisuaineella, huuhtelee veden alla.
2. Irrota jääpalasäleikkö, puhdista samalla tavalla kuin verho
3. Vedä keräin ylöspäin, se on paineasennettu.
4. Pura suuttimet ja kannet ja pudista ne
5. Pura ja pudista pääsuodatint
6. Asenna pääsuodatint, suuttimet ja kannet takaisin

9.9 Roskat ja lajittelu

BarLabissa on erikseen kierrätysastiat

- Pulloille
- Tölkeille
- Biojätteelle
- Sekajätteelle

Jokainen luokkaa käyttävä tyhjentää tilan kaikki roskat ennen tilasta poistumista! Pullot ja tölkit kuljetetaan BarLaurean keittiön takatiloissa säilytettäviin keräysastioihin. HUOM! Muovipullot, tölkit ja pantilliset lasipullot ovat kaikki eri keräysastioissa, noudata lajittelua!

Bio- ja sekajäte kuljetetaan kampuksen takana sijaitsevaan roskakatokseen.

